KSM1JA

INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES



KitchenAid®

The KitchenAid® Juicer is designed exclusively for use with all KitchenAid® household Stand Mixers, except KSM6573C. For complete information on the use of these Stand Mixers, please read the instructions that came with your Stand Mixer.

L'extracteur à jus KitchenAid® est conçu pour être utilisé exclusivement avec des batteurs sur socle à usage domestique KitchenAid®, à l'exception du modèle KSM6573C. Pour des renseignements complets sur l'utilisation de ces batteurs sur socle, lire le guide d'instructions fourni avec le batteur sur socle.

La juguera KitchenAid® está diseñada exclusivamente para usarse con todas las batidoras domésticas con base KitchenAid®, excepto el modelo KSM6573C. Para obtener la información completa sobre el uso de estas batidoras con base, lea las instrucciones que vienen con su batidora con base.

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com or by mail using the enclosed Product Registration Card.



Join us in the kitchen at **www.kitchenaid.com.**

TABLE OF CONTENTS

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Juicer. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Juicer, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register on-line at www.kitchenaid.com. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number ____________________

Serial Number ____________________

Date Purchased ____________________

Store Name ____________________

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:



You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.



You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

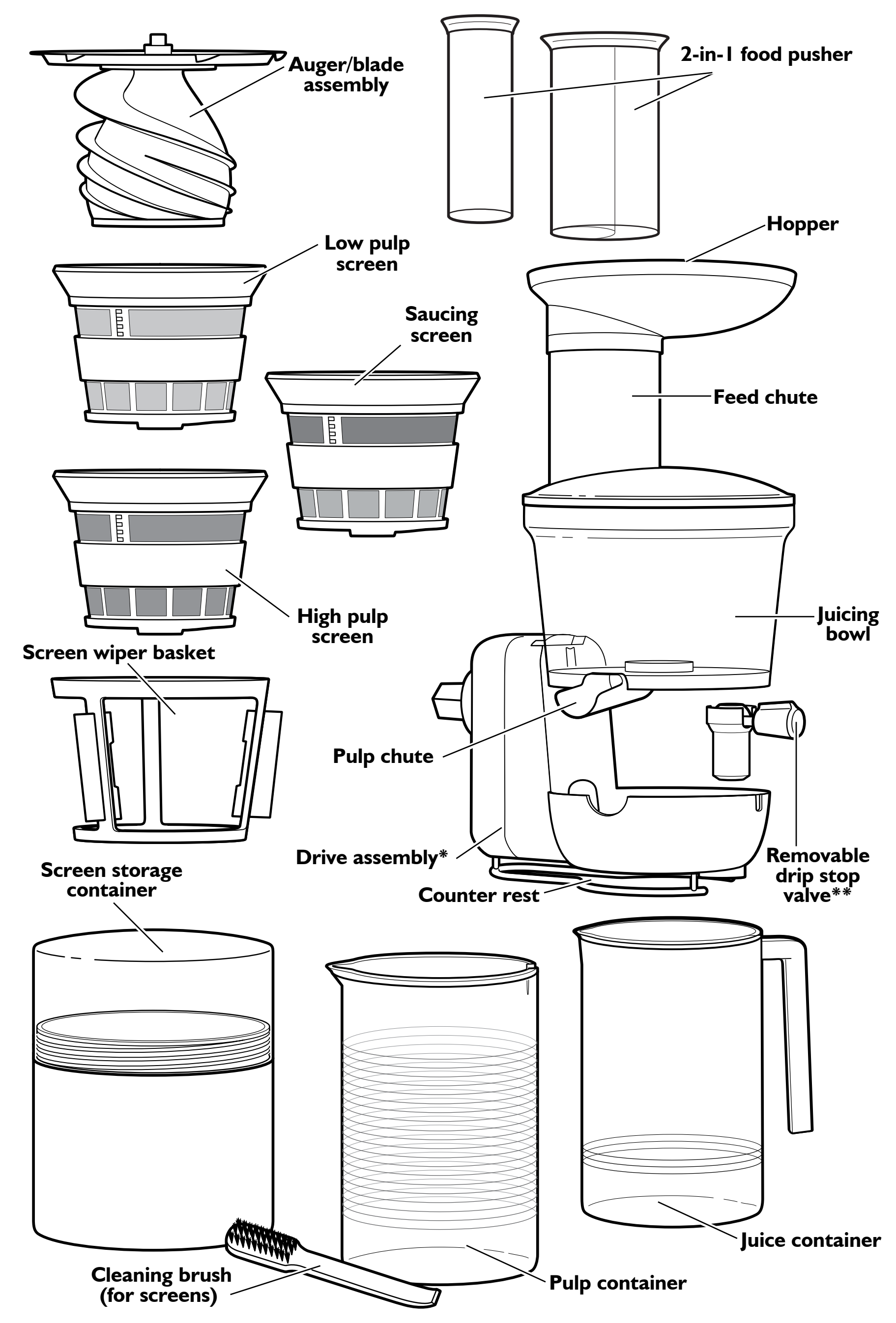
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Always make sure Juicer lid is securely closed before Stand Mixer motor is turned on. Do not remove the lid while Juicer is in operation.
3. Be sure to turn the Stand Mixer OFF (and detach Juicer from Stand Mixer) after each use of the Juicer and before cleaning. Make sure the motor stops completely before disassembling.
4. Do not put your fingers or other objects into the Juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. Never feed by hand. Always use the pusher. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble Juicer to remove the remaining food.
5. Avoid contacting moving parts.
6. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
7. Do not use outdoors.
8. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
9. Do not use the appliance if the rotating auger or rotating parts are damaged. Contact the Authorized Service Facility for information on product examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
10. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid.
11. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
12. Blades are sharp. Handle carefully.
13. Do not open until blade stops.
14. To prevent damage to gear assembly, do not immerse in water or other liquids.
15. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

Parts and accessories

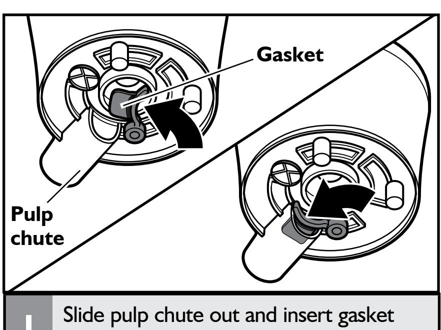


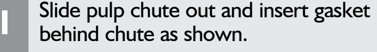
*Wipe clean only. See “Care and cleaning” section for more information.
**Removable drip stop valve can be cleaned as an assembly.

Assembling the Juicer parts

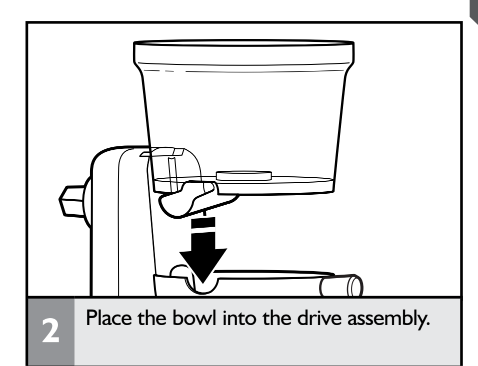
Before First Use

Before using your Juicer for the first time, wipe Juicer parts with a warm damp cloth, then wipe clean with a damp cloth. To avoid damaging the juicer, do not wash or immerse the drive assembly in water or other liquids. Dry with a soft cloth. See "Care and Cleaning" section.

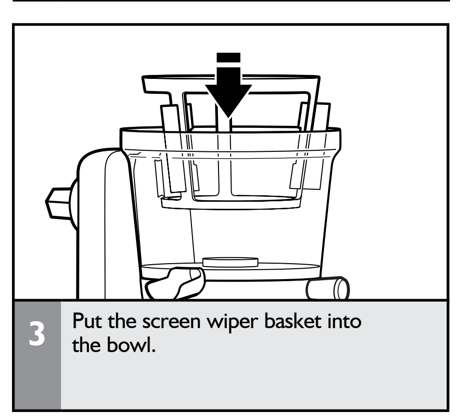




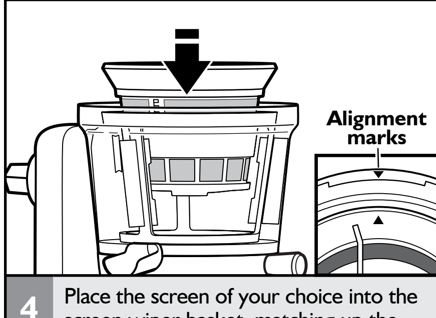
1 Slide pulp chute out and insert gasket behind chute as shown.



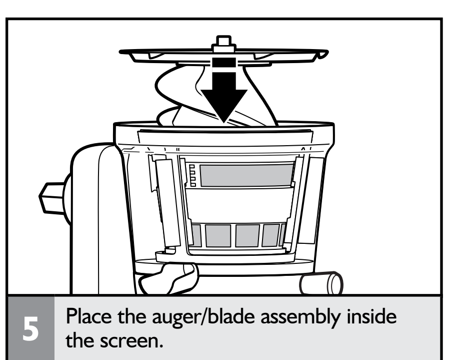
2 Place the bowl into the drive assembly.



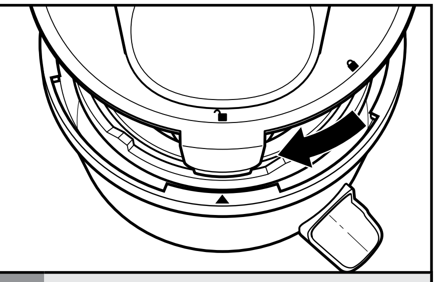
3 Put the screen wiper basket into the bowl.



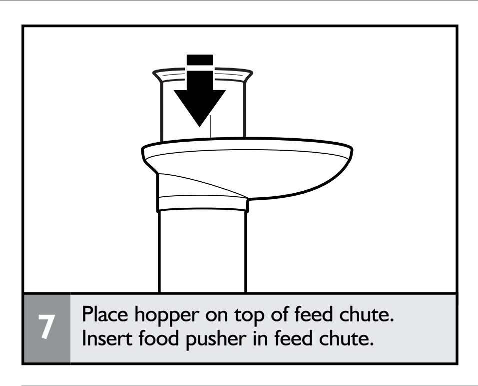
4 Place the screen of your choice into the screen wiper basket, matching up the red alignment marks on the screen and bowl as shown.



5 Place the auger/blade assembly inside the screen.

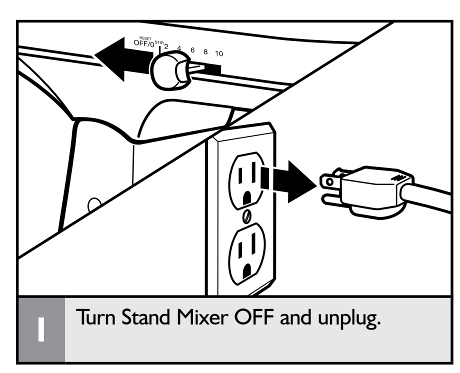


6 Place the lid on the juicer, aligning the unlocked icon on the lid with the red arrow on the juicing bowl. Rotate lid clockwise until lid locks into place.

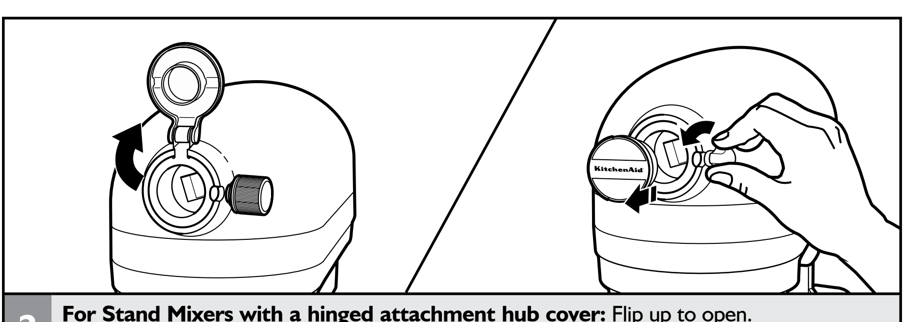


7 Place hopper on top of feed chute.
Insert food pusher in feed chute.

Attaching the Juicer assembly to the Stand Mixer

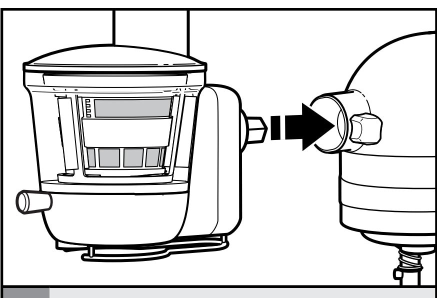


1 Turn Stand Mixer OFF and unplug.

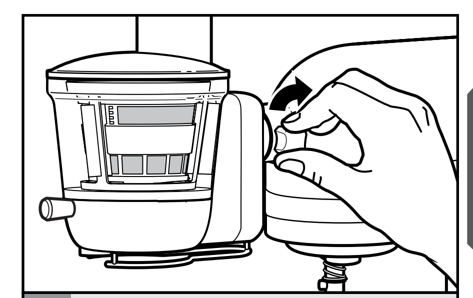


2 **For Stand Mixers with a hinged attachment hub cover:** Flip up to open.
For Stand Mixers with a removable attachment hub cover: Turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover.

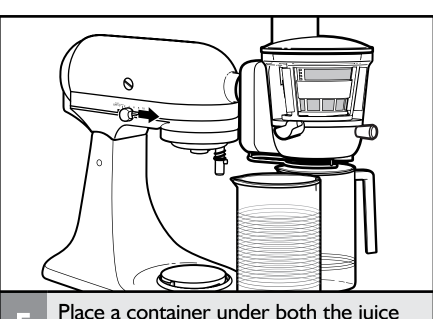
ASSEMBLING THE JUICER



3 Insert the juicer into the attachment hub. Rotate attachment back and forth if necessary. The pin on the attachment housing will fit into the notch of the hub rim when in proper position.



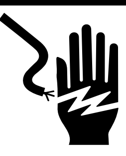
4 Tighten attachment knob until the Juicer attachment is completely secured to Stand Mixer.



5 Place a container under both the juice spout and pulp chute.

Making juice

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

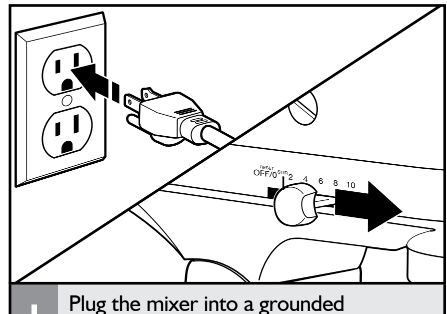
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

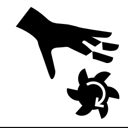
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



1 Plug the mixer into a grounded 3-prong outlet. Turn on the Stand Mixer to speed 10.

IMPORTANT: Large seeds or pits need to be removed prior to juicing to avoid damage to the auger or baskets. This includes fruits such as: nectarines, peaches, mangoes, apricots, plums, cherries, etc.

⚠WARNING



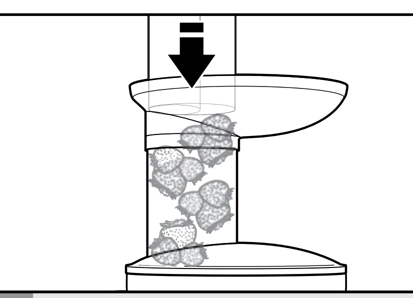
Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

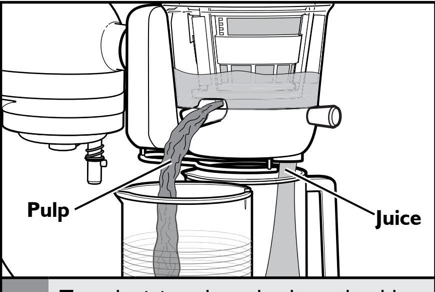
Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

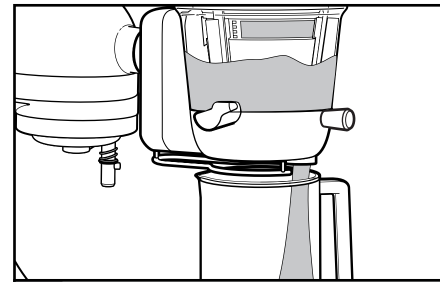


2 Place items to be juiced into the hopper. Use the food pusher to slowly feed items into the Juicer bowl.

OPERATING THE JUICER



3 To make juice, the pulp chute should always be pushed in; this is the open position. When the pulp chute is open, pulp created while juicing will flow through the pulp chute, separating it from the juice.



4 To make sauces, pull the pulp chute out; this is the closed position. Make sure the rubber gasket is in place. When the pulp chute is closed, the juice and fiber exit through the juice chute as a sauce.

TIPS FOR GREAT RESULTS

Quick tips

- The pulp chute controls how much fibrous material or pulp exits through the juice chute.
  - Pulling the pulp chute out closes the chute, increasing the amount of pulp and fiber for your sauce recipes.
  - Pushing the pulp chute in opens the chute, reducing the amount of pulp for your juice recipes.
- Remember to open the pulp chute when using the high or low pulp screens. Keeping the pulp chute open will prevent the Juicer from locking up.
- The rubber gasket on the bottom of the juicer needs to be in place to reduce loss of juice into the pulp chute. Only remove the rubber gasket if you want juice to flow into the pulp ejector.
- The drip stop should be opened before juicing.
- Large seeds or pits need to be removed prior to juicing to avoid damage to the auger or baskets. This includes fruits such as: nectarines, peaches, mangoes, apricots, plums, cherries, etc.
- Before saucing hard fruits (such as apples), it is recommended that you steam the fruit for 2-3 minutes.
- Run Juicer Attachment for 1-2 minutes after the last piece of food is inserted. This ensures the maximum amount of juice is extracted.

Juices

Carrot Ginger Juice

makes 1 cup

12 small-medium carrots

½ inch piece of ginger (spicy)

Cucumber Refresher

makes 1 ½ cups

2 large english cucumbers

1 cup packed fresh spinach

½ lemon

NOTE: If you prefer a more sweet juice, add 1 apple.

Pomegranate Apple Juice

makes 1 ½ cups

1 large gala apple

1 ½ cups pomegranate seeds.

Ruby Red Juice

makes 1 cup

½ cup packed kale

1 small apple

1 beet

3 medium carrots

Vitamin C Juice

makes 1 cup

6 large strawberries

1 kiwi

½ cup peeled and chopped mango

Winter Fruit Juice

makes 2 cups

1 gala apple

1 d'anjou pear

1 navel orange, peeled if desired

NOTE: For a mild orange flavor, remove peel before juicing.

Marinades and sauces

Cilantro Lime Marinade (low pulp screen)

Makes 2 cups

Taco Tuesday will never be the same once you have this marinade in your culinary toolbox. Use it the next time you're preparing chicken, pork or beef.

4 limes

1 small yellow onion, peeled and quartered

1 cup packed cilantro leaves and stems

6 tablespoons extra virgin olive oil

1 tablespoon granulated sugar

1 teaspoon kosher salt

½ teaspoon freshly ground black pepper

Fit your KitchenAid® Juicer Stand Mixer attachment with the low pulp screen. Juice two limes, then the onion and cilantro and finish with the remaining limes.

Pour the juice into a jar with a liquid tight lid and add the olive oil, sugar, kosher salt, and pepper. Tighten on the lid and shake to combine. Use as a marinade or vinaigrette.

Store in the refrigerator for up to two weeks.

Classic Tomato Sauce

Yield: 3 ½ to 4 cups

A classic tomato sauce is a staple in every cook's kitchen. The Juicer makes quick work of the otherwise tedious task of seeding and straining the tomatoes, producing a smooth sauce perfect for pasta, pizza, or lasagna. Use the best tomatoes you can find, San Marzano or ripe Roma tomatoes are best. If it is not prime tomato season, canned tomatoes are a better choice.

Total Time: 2 hours

3 ½ pounds fresh Roma tomatoes, halved or 2 (28 ounce) cans whole peeled San Marzano tomatoes

1 medium carrot

1 tablespoon unsalted butter

1 tablespoon extra virgin olive oil

½ medium onion, finely chopped

2 garlic cloves, minced

½ teaspoon dried oregano

¼ teaspoon salt

¼ teaspoon freshly ground black pepper

Using the saucing screen with pulp control closed, juice tomatoes (along with their juices if using canned tomatoes) and carrot. You should end up with about 6 cups of juice.

In a large saucepan over medium heat, heat olive oil and butter until melted and frothy. Add onion and garlic and sauté until fragrant, about 1 minute. Add tomato juice and oregano and bring to a simmer; cook, stirring occasionally, for 60 to 90 minutes or until sauce has thickened to desired consistency. Season to taste with salt and pepper.

Sauce will keep, refrigerated in airtight container, for up 5 days, or frozen for up to 3 months.

Pear Caramel Sauce

Yield: 3/4 cup

Taking homemade caramel sauce to another level of flavor with fresh fruit, this pear caramel sauce features fresh pear juice and pear liqueur. It is wonderful poured over homemade vanilla or cinnamon spice ice cream, and simply sinful drizzled on top of a slice of chocolate cake.

Total Time: 40 minutes

2-3 Comice or Anjou pears, quartered

½ cup granulated sugar

pinch cream of tartar

2 tablespoons heavy cream

1 tablespoon butter

⅛ teaspoon salt

1 tablespoon pear liqueur

Juice pears through the low pulp screen. Strain through a fine mesh sieve to remove any large chunks or skins. You should have about 1 cup of juice.

In a small saucepan, cook juice, stirring occasionally, over medium-high heat until thick and butterscotch in color and reduced to ¼ cup, about 10 minutes. Set aside.

In a small, high-sided saucepan, combine sugar, 2 tablespoons water, and cream of tartar, stirring until sugar has dissolved. When the mixture starts to boil, stop stirring and cover the pan for 2 minutes (the steam buildup will dissolve any stray sugar crystals on the side of the pan). Remove cover and cook, without stirring, for about 8 to 10 minutes or until sugar caramelizes to the color of light beer, swirling the pan as needed to ensure an even color throughout.

Remove from heat and whisk in reduced pear juice, cream, butter, and salt until smooth (mixture will bubble vigorously, so pour carefully to prevent spattering). Stir in pear liqueur and let cool. Caramel sauce will keep, refrigerated in a glass jar or airtight container, for up to 2 weeks. Re-warm prior to serving.

Spiced Apple Pear Sauce

Makes 4 cups

A twist on a classic, this apple pear sauce is tasty stirred into hot oatmeal or served as a quick weeknight dessert. To ensure a nice texture, make sure to peel the apples before saucing.

- 2 pounds apples, peeled, cored and quartered
- 1 pound pears, cored and quartered
- ¼ cup brown sugar
- 1 teaspoon cinnamon
- ½ teaspoon grated nutmeg
- ¼ teaspoon ground cloves

Fit your KitchenAid® Juicer Stand Mixer attachment with the saucing screen and run the apples and pears through the attachment. Pour the apple pear pulp into a saucepan and add the brown sugar, cinnamon, nutmeg and cloves. Simmer until the sauce thickens.

To store, cool to room temperature and spoon into a container with a tight-fitting lid. It will keep for 2-3 weeks in the fridge.

Jams and jellies

Pineapple Orange Jelly

Makes 3 half pints

This jelly is a hit with lovers of tropical fruit. If you're finding that you're not getting enough juice from the your pineapple, try running the pulp through the machine a second time.

- 1 large pineapple, peeled, cored and cut into eighths
- 2 navel oranges, peeled
- 2 cups granulated sugar
- 3 tablespoons powdered pectin

Run the pineapple and oranges through the high pulp screen. Measure out four cups of pineapple-orange juice and pour it into low, wide pan that holds at least 5 quarts.

Whisk the sugar and powdered pectin together and add to the pineapple-orange juice. Place the pan over high heat and bring to a rolling boil.

Cook the jam at a boil, stirring regularly, for 15 to 20 minutes, until it thickens. When the jam has reached the set point, it will form a thick layer on the sides of the pan. Another way to judge set it by using a candy or instant read thermometer. When the cooking jelly reaches 221°F (105°C), it is done.

Once the jam is finished, funnel it into clean, hot mason jars. Wipe the jar rims and apply new lids and rings. Lower the jars into a stockpot of hot water just off the boil, making sure that the jars fully covered with water. Once the water returns to a boil, set a timer for 10 minutes.

When the time is up, remove the jars from the stockpot and place on a folded kitchen towel to cool. Sealed jars are shelf stable for up to a year.

Strawberry Vanilla Jam

Makes 4 half pints

This is a smooth jam that is always a hit with kids. Using a vanilla bean instead of an extract will give the jam better flavor.

3 pounds strawberries, washed and hulled

2 cups granulated sugar

1 vanilla bean, split and scraped

2 tablespoons powdered pectin

1 teaspoon lemon juice

Run the strawberries through the high pulp screen. Measure out four cups of strawberry pulp and pour it into low, wide pan that holds at least 5 quarts.

Whisk the sugar, vanilla bean seeds, and powdered pectin together and add to the strawberry pulp. Place the pan over high heat and bring to a rolling boil.

Cook the jam at a boil, stirring regularly, for 15 to 20 minutes, until it thickens. Add the lemon juice in the last five minutes of cooking. When the jam has reached the set point, it will form a thick layer on the sides of the pan.

Once the jam is finished, funnel it into clean, hot mason jars. Wipe the jar rims and apply new lids and rings. Lower the jars into a stockpot of hot water just off the boil, making sure that the jars fully covered with water. Once the water returns to a boil, set a timer for 10 minutes.

When the time is up, remove the jars from the stockpot and place on a folded kitchen towel to cool. Sealed jars are shelf stable for up to a year.

Main dishes

Tofu Carrot Curry

Yield: 4 servings

This light curry is packed with fresh carrot flavor and a hint of tang and spice. Serve with tofu or shredded chicken, rice, bean sprouts, and baby bok choy for a fulfilling meal.

Total Time: 30 minutes

1 pound fresh carrots

2 medium sweet potatoes (about 3/4 pound), peeled

1 inch piece fresh ginger

1 garlic clove

1 apple, seeded

2 teaspoons olive oil

1 tablespoon Thai red curry paste

3 cups vegetable broth

1 cup light coconut milk

1 tablespoon lime juice

1 tablespoon soy sauce

1 pound tofu, cut into cubes

Run carrots and sweet potatoes through the low pulp screen, followed by ginger, garlic, and apple. You should end up with about 1 cup of liquid.

In a saucepan, heat olive oil over medium heat. Add curry paste and stir until fragrant, about 1 minute. Add carrot juice mixture and vegetable broth and bring to a simmer. Stir in coconut milk, lime juice, and soy sauce to taste. Add tofu cubes and cook until heated through. Serve warm.

Vegetable Pulp and Quinoa Cakes

Yield: 16 cakes (5-6 servings)

Put that leftover vegetable pulp to good use with these savory quinoa cakes, packed with flavor and protein. These cakes are great on their own, served with tartar sauce or aioli, or as a veggie burger patty between slider-sized buns. A pulp mix of starchy root vegetables such as carrots, beets, or sweet potatoes, with some added fruit (such as apples) is the best foundation for this recipe. When saving leftover pulp for later use, remove any inedible skins, cores, or seeds from the fruit or vegetables prior to juicing.

Total Time: 45 minutes

4 large eggs

1 cup quinoa, rinsed and cooked according to package directions (about 3 cups cooked)

2 cups vegetable pulp

1 cup panko breadcrumbs

1 large onion, finely chopped

4 garlic cloves, minced

⅓ cup packed fresh parsley leaves, chopped

½ teaspoon kosher salt

½ teaspoon freshly ground black pepper

4 ounces (½ cup) goat cheese, crumbled

⅓ cup olive oil, divided

Preheat oven to 250°F (121°C).

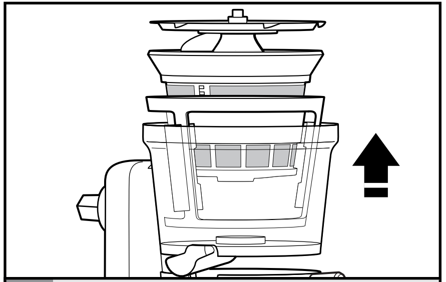
Whisk eggs in a large mixing bowl. Add quinoa, vegetable pulp, breadcrumbs, onion, garlic, parsley, salt, and pepper and mix until incorporated. Fold in crumbled goat cheese.

Form into ½-inch thick patties using ¼ cup of quinoa mixture per cake. To ensure even sizing, tightly pack into a lightly oiled measuring cup. Arrange on a lightly oiled plate and repeat with remaining quinoa mixture. Refrigerate cakes for 15 minutes before cooking.

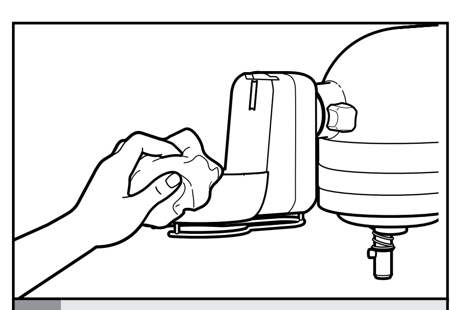
Heat 2 tablespoons of olive oil in a large nonstick skillet over medium heat. When oil begins to shimmer, gently lay cakes into the skillet, taking care not to overcrowd the pan. Cook for 4 to 5 minutes per side or until golden brown and crispy. Transfer to a baking sheet and place in the oven to keep warm while you cook the remaining cakes, adding more oil to the pan as needed. Serve warm.

Cleaning the Juicer

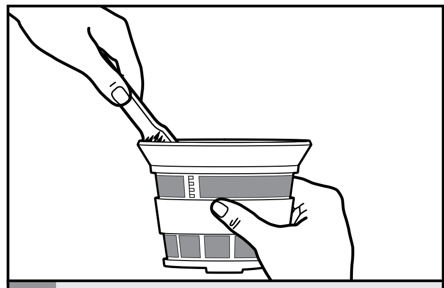
IMPORTANT: To avoid damaging the juicer, do not wash or immerse the drive assembly in water or other liquids. All other parts are top rack dishwasher safe.



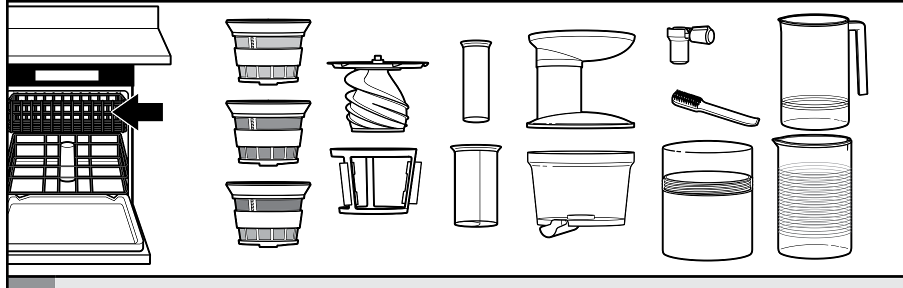
1 **To disassemble:** Remove the lid. Remove the auger. Lift the assembled screen and screen wiper basket out of the bowl, and separate. Disassemble the pulp chute.



2 Wipe the drive assembly with a warm, damp cloth, and wipe clean with a damp cloth. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads as they may scratch the drive assembly's finish. Thoroughly dry with a soft cloth. To avoid damaging the juicer, do not wash or immerse the drive assembly in water or other liquids.



3 Use the brush with warm soapy water to clean out any stuck food or residue in the screens.



4 All juicer parts except for the drive assembly are top rack dishwasher safe..

Juicer does not operate

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

- Check to see whether the Stand Mixer is plugged into a grounded 3 prong outlet. If it is, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Stand Mixer is connected to and make sure the circuit is closed.
- Check to make sure the Juicer attachment was assembled correctly.

If the problem cannot be corrected: See the "Warranty" section. Do not return the Juicer attachment to the retailer; retailers do not provide service. The serial number for service is on the bottom of the drive assembly.

Juice does not flow sufficiently, or is flowing out of the pulp ejector

1. Check the rubber gasket:

- Check to see whether the rubber gasket on the bottom of the juicer is placed properly. If you do want juice to flow into the pulp ejector, make sure the rubber gasket is removed.

2. Make sure you are using fresh fruits or vegetables.

- All carrots, including baby carrots, should only be fed through the small chute one at a time.

Clutch engages

- Check to make sure there are not too many items in the Juicer.
- Make sure any hard seeds are removed.

Makes a squeaking or clicking noise or shakes when making juice

- A squeaking noise is normal. It is the sound of juice being squeezed by the auger.
- Shaking is normal. It is the sign of the motor working properly.
- A clicking noise means the auger has stopped rotating. This is not normal. Turn off the Stand Mixer, then unclog the auger.

KitchenAid® Juicer Attachment Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Juicer attachments operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: KITCHENAID HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY QUALITY	Hassle-Free Replacement of your Juicer attachment. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390.** OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay For:	**A.** Repairs when Juicer attachment is used in other than normal single family home use. **B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. **C.** Any shipping or handling costs to deliver your Juicer attachment to an Authorized Service Center. **D.** Replacement parts or repair labor costs for Juicer attachments operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES
IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Juicer attachment should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Juicer attachment returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Juicer attachment should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Juicer attachment, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Juicer attachment and send it back to KitchenAid.

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Juicer attachment should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Juicer attachment with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Juicer attachment should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement Juicer attachment, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Juicer attachment and send it back to KitchenAid.

Arranging for Service after the Warranty Expires, or Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Juicer attachment for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

Call toll-free **01-800-0022-767.**

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.ca ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.



Rejoignez-nous au coin cuisine sur **www.kitchenaid.ca.**

TABLE DES MATIÈRES

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat de l'extracteur de jus. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d'utiliser l'extracteur de jus, remplir et poster la carte d'enregistrement du produit fournie avec l'appareil, ou enregistrer le produit en ligne sur www.kitchenaid.ca. Grâce à cette carte, nous pourrons vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions du Consumer Product Safety Act. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle ____

Numéro de série ____

Date d'achat ____

Nom du magasin ____

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

DANGER	**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**
AVERTISSEMENT	**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

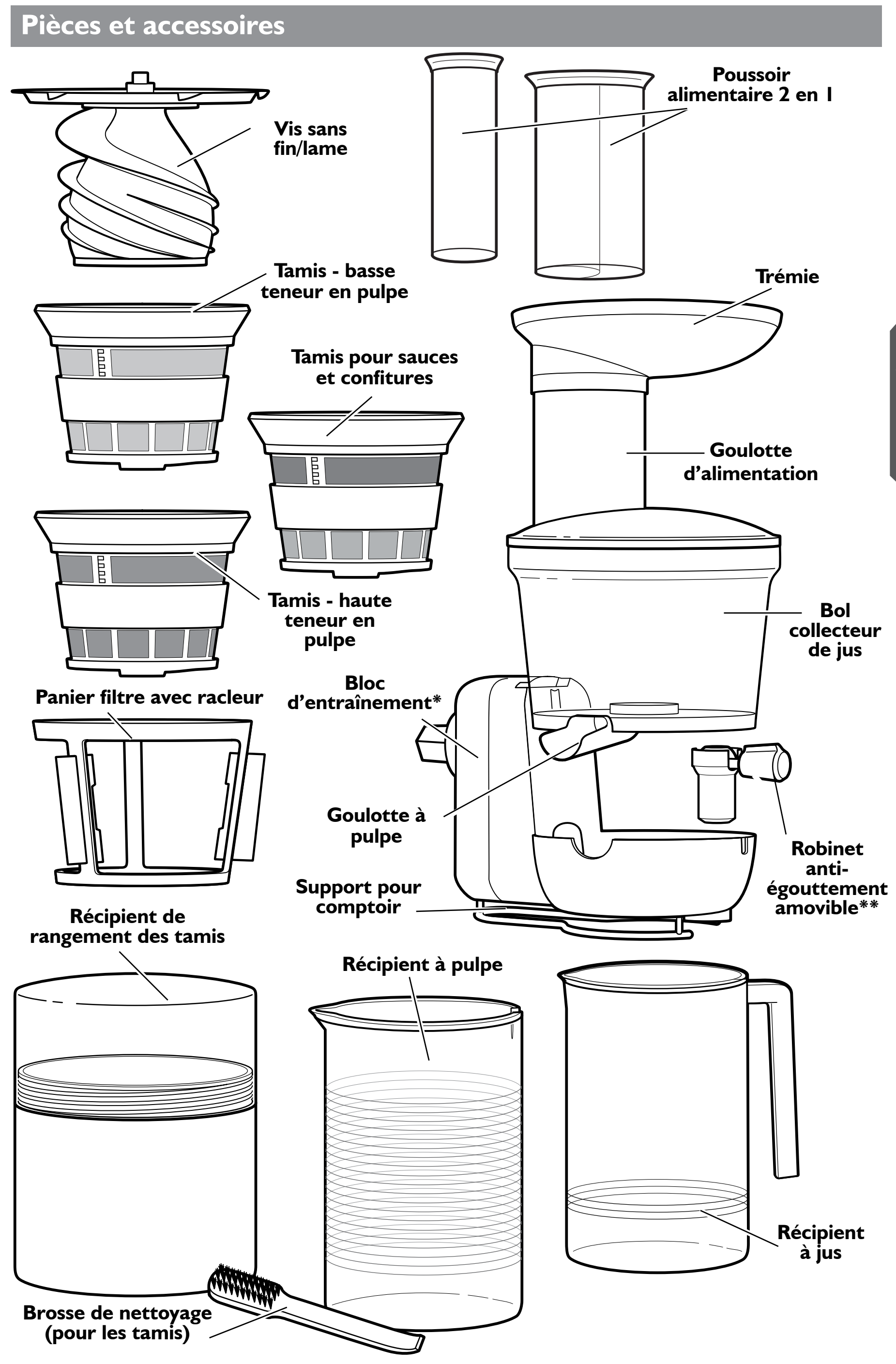
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Toujours s'assurer que le couvercle de l'extracteur de jus est solidement fermé avant de mettre en marche le moteur du batteur sur socle. Ne pas retirer le couvercle lorsque l'extracteur de jus est en cours d'utilisation.
3. S'assurer d'ÉTEINDRE le batteur sur socle (et de retirer l'extracteur de jus du batteur sur socle) après chaque utilisation de l'extracteur de jus, et avant de le nettoyer. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de commencer le démontage.
4. Ne jamais insérer le doigt ou un objet quelconque dans l'ouverture de l'extracteur de jus lorsque celui-ci est en cours d'utilisation. Si un morceau d'aliment est coincé dans l'ouverture, utiliser le poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour le faire tomber. Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir. S'il est impossible de procéder autrement, éteindre le moteur et démonter l'extracteur de jus pour retirer les résidus alimentaires.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
9. Ne pas utiliser l'appareil si la vis sans fin ou toute autre pièce rotative est endommagée. Contacter le centre de dépannage agréé pour obtenir des informations concernant tout examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
10. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le batteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
11. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
12. Les lames sont aiguisées. Manipuler avec précaution.
13. Ne pas ouvrir l'appareil avant que la lame n'ait cessé de tourner.
14. Pour éviter d'endommager le mécanisme, ne pas immerger dans l'eau ou dans tout autre liquide.
15. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et accessoires

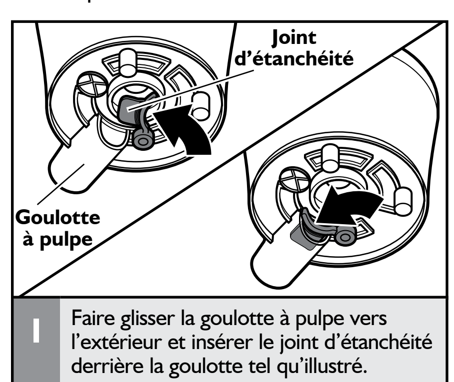


*Nettoyage par essuyage uniquement. Voir la section “Entretien et nettoyage” pour plus de détails.
**Le robinet anti-égouttement amovible peut être nettoyé comme un accessoire.

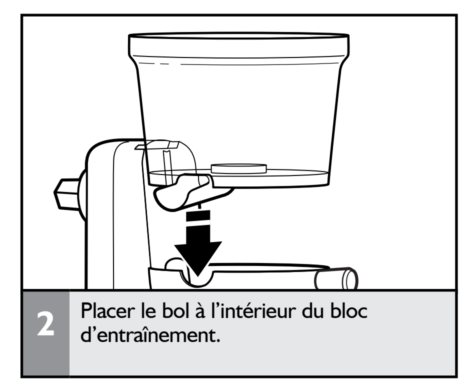
Assemblage des pièces de l'extracteur de jus

Avant la première utilisation

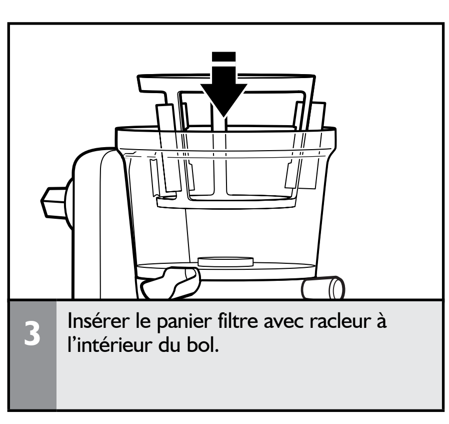
Avant d'utiliser l'extracteur de jus pour la première fois, essuyer les pièces avec un chiffon imbibé d'eau tiède, puis les essuyer avec un chiffon humide. Pour éviter d'endommager l'extracteur à jus, ne pas laver ou immerger le bloc d'entraînement dans l'eau ou dans tout autre liquide. Sécher avec un chiffon doux. Voir la section "Entretien et nettoyage".



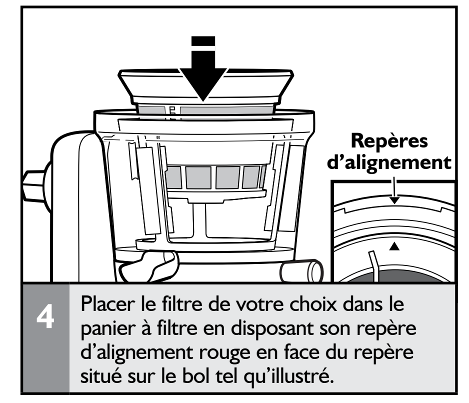
1 Faire glisser la goulotte à pulpe vers l'extérieur et insérer le joint d'étanchéité derrière la goulotte tel qu'illustré.



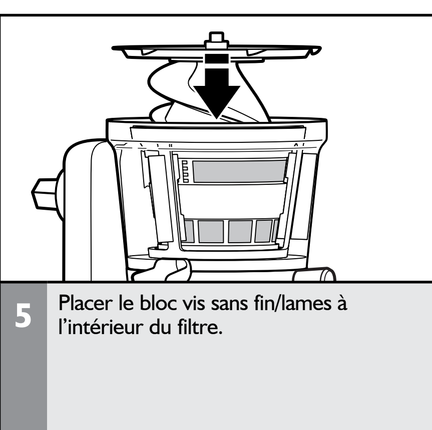
2 Placer le bol à l'intérieur du bloc d'entraînement.



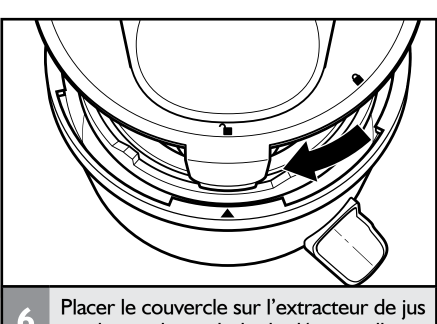
3 Insérer le panier filtre avec racleur à l'intérieur du bol.



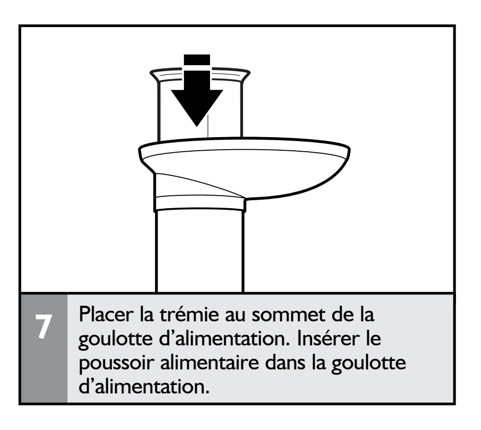
4 Placer le filtre de votre choix dans le panier à filtre en disposant son repère d'alignement rouge en face du repère situé sur le bol tel qu'illustré.



5 Placer le bloc vis sans fin/lames à l'intérieur du filtre.

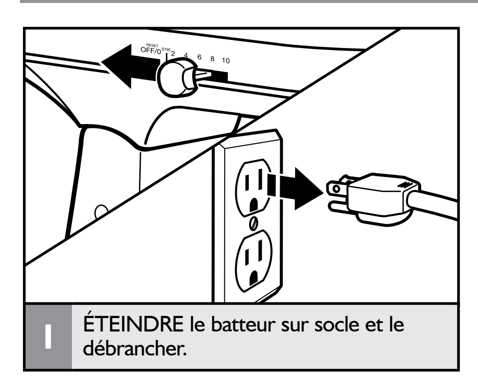


6 Placer le couvercle sur l'extracteur de jus en alignant le symbole de déverrouillage du couvercle avec la flèche rouge du bol collecteur de jus. Faire tourner le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller en place.



7 Placer la trémie au sommet de la goulotte d'alimentation. Insérer le poussoir alimentaire dans la goulotte d'alimentation.

Fixation de l'extracteur de jus au batteur sur socle

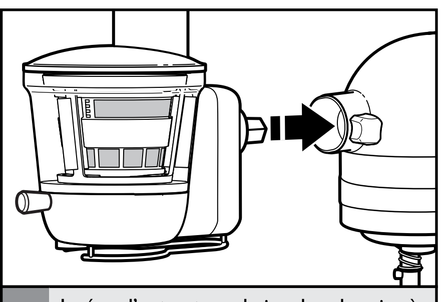


1 ÉTEINDRE le batteur sur socle et le débrancher.

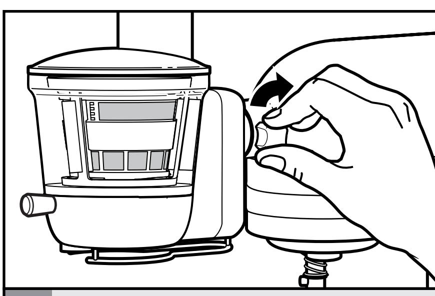


2 **Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle à charnière :** Relever le couvercle vers le haut pour ouvrir.

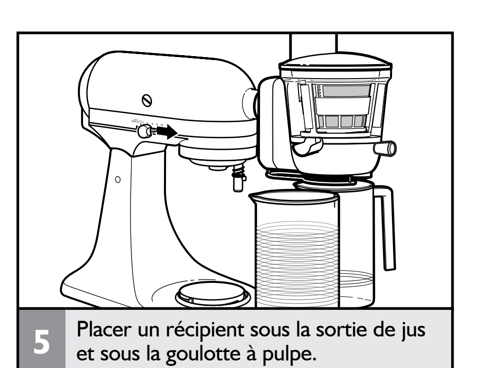
Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle amovible : Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle de la prise à accessoires.



3 Insérer l'extracteur de jus dans la prise à accessoires. Si nécessaire, faire tourner l'accessoire dans un mouvement de va-et-vient. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, le goujon de l'accessoire s'adapte à l'encoche du pourtour de la prise.



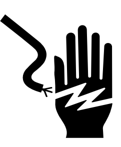
4 Serrer le bouton à accessoires jusqu'à ce que l'extracteur de jus soit parfaitement fixé au batteur sur socle.



5 Placer un récipient sous la sortie de jus et sous la goulotte à pulpe.

Préparation de jus

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

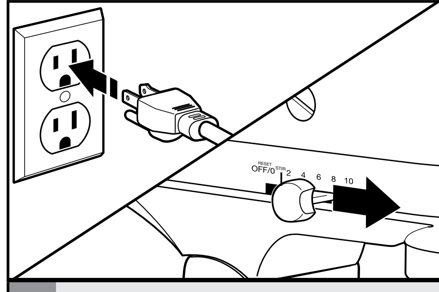
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.



1 Branchez le batteur dans une prise mise à la terre à 3 branches. Mettre en marche le batteur sur socle à la vitesse 10.

IMPORTANT : Les noyaux et les gros pépins doivent être retirés avant l'extraction pour éviter d'endommager la vis sans fin ou les filtres. Ceci est valable pour les fruits tels que les nectarines, les pêches, les mangues, les abricots, les prunes, les cerises, etc.

⚠ AVERTISSEMENT



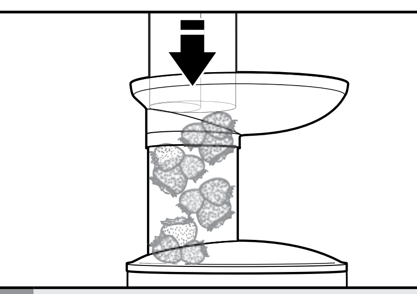
Danger avec la lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

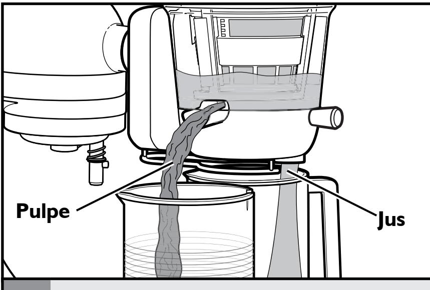
Conserver hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.

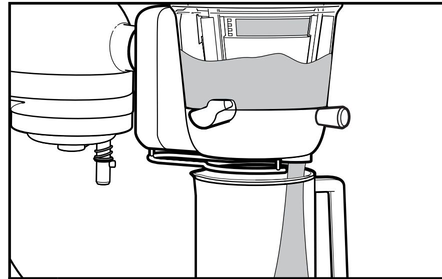


2 Placer les aliments destinés à l'extraction dans la trémie. Introduire lentement les aliments dans le bol de l'extracteur à l'aide du poussoir alimentaire.

FONCTIONNEMENT DE L'EXTRACTEUR DE JUS



3 Pour produire du jus, la goulotte à pulpe doit toujours être enfoncée. Ceci correspond à la position ouverte. Lorsque la goulotte à pulpe est ouverte, la pulpe produite lors de l'extraction s'écoule à travers la goulotte, la séparant ainsi du jus.



4 Pour faire des sauces, tirer sur la goulotte à pulpe. Ceci correspond à la position fermée. Veiller à ce que le joint d'étanchéité en caoutchouc soit bien en place. Lorsque la goulotte à pulpe est fermée, la pulpe et les fibres s'écoulent à travers la goulotte à jus, sous forme de sauce.

CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS

Conseils rapides

- La goulotte à pulpe permet de contrôler la teneur en matière fibreuse ou en pulpe qui s'écoule de la goulotte à jus.
  - Lorsque la goulotte à pulpe est tirée en position fermée, ceci augmente La teneur en pulpe et en fibres pour les sauces.
  - Lorsque la goulotte à pulpe est poussée en position ouverte, ceci réduit la teneur en pulpe pour les jus.
- Ne pas oublier d'ouvrir la goulotte à pulpe lors de l'utilisation des tamis à haute ou à basse teneur en pulpe. Maintenir la goulotte à pulpe en position ouverte pour empêcher l'extracteur à jus de se verrouiller.
- Le joint d'étanchéité situé au bas de l'extracteur à jus doit être correctement placé pour réduire la perte de jus à travers la goulotte à pulpe. Retirer le joint d'étanchéité en caoutchouc uniquement si l'on souhaite que le jus s'écoule à travers l'éjecteur à pulpe.
- Le robinet anti-égouttement doit être ouvert avant l'extraction de jus.
- Les noyaux et les gros pépins doivent être retirés avant l'extraction pour éviter d'endommager la vis sans fin ou les filtres. Ceci est valable pour les fruits tels que les nectarines, les pêches, les mangues, les abricots, les prunes, les cerises, etc.
- Avant d'extraire les fruits à chair ferme (notamment les pommes) pour la sauce, il est recommandé de les faire cuire à la vapeur pendant 2 à 3 minutes.
- Faire fonctionner l'extracteur à jus pendant 1 à 2 minutes après avoir ajouté le dernier aliment. Cela permet d'extraire un maximum de jus.

Jus

Jus carotte gingembre
pour 1 tasse

12 carottes petites à moyennes

½ pouce (1,3 cm) de morceau de gingembre (épicé)

Rafraîchissement au concombre
pour 1 tasse ½

2 gros concombres sans pépins

1 tasse d'épinards frais préemballés ½ citron

REMARQUE : Pour obtenir un jus plus sucré, ajouter 1 pomme.

Jus pomme grenade
pour 1 tasse ½

1 grosse pomme Gala

1 tasse ½ de grains de grenade

Jus rouge rubis
pour 1 tasse

½ tasse de chou frisé préemballé

1 petite pomme

1 betterave

3 carottes moyennes

Jus de vitamines c
pour 1 tasse

6 grosses fraises

1 kiwi

½ tasse de mangue épluchée et hachée

Jus de fruit hivernal
pour 2 tasses

1 pomme Gala

1 poire Anjou

1 orange Navel, épluchée si souhaité

REMARQUE : Pour obtenir un arôme d'orange doux, retirer la peau avant d'extraire le jus.

Marinades et sauces

Marinade à la coriandre et au citron vert (avec le tamis à basse teneur en pulpe)

Pour 2 tasses

Les tacos du mardi ne seront jamais les mêmes lorsque cette marinade fera partie de votre arsenal culinaire. Faites-en l'expérience lors de votre prochaine préparation de poulet, de porc ou de bœuf.

4 citrons verts

1 petit oignon jaune, épluché et tranché

1 tasse de feuilles et de tiges de coriandre préemballées

6 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

1 cuillère à soupe de sucre cristallisé

1 cuillère à thé de sel casher

½ cuillère à thé de poivre noir fraîchement moulu

Fixer le tamis à haute teneur en pulpe sur le batteur à socle KitchenAid® muni de l'extracteur de jus. Extraire le jus de deux citrons verts, puis passer l'oignon et la coriandre, et terminer avec les citrons verts restants.

Verser le jus dans un bocal fermé avec un couvercle hermétique, et incorporer l'huile d'olive, le sucre, le sel casher et le poivre. Serrer fermement le couvercle et secouer le bocal pour bien mélanger le tout. Utiliser comme marinade ou vinaigrette.

La marinade se conserve jusqu'à deux semaines au réfrigérateur.

Sauce tomate classique

Pour 3 tasses et demie à 4 tasses

Une sauce tomate classique est indispensable dans la cuisine de tous les cuisiniers. L'extracteur permet d'éviter la tâche fastidieuse de l'épépinage et du filtrage des tomates, et produit une sauce onctueuse parfaite pour la préparation de pâtes, de pizzas ou de lasagnes. Utiliser les meilleures tomates que l'on puisse trouver. Les tomates de variété San Marzano ou Roma bien mûres sont idéales. Si ce n'est pas la pleine saison des tomates, il est préférable d'utiliser des tomates en conserve.

Durée totale : 2 heures

3 livres (1,5 kg) et demie de tomates Roma fraîches coupées en 2, ou 2 boîtes (28 onces [828 cc]) de tomates San Marzano entières et épluchées

1 carotte moyenne

1 cuillère à soupe de beurre non salé

1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge

½ oignon moyen, finement haché

2 gousses d'ail émincées

½ cuillère à thé d'origan déshydraté

¼ de cuillère à thé de sel

¼ de cuillère à thé de poivre noir fraîchement moulu

Extraire les tomates (avec leur jus si elles sont en conserve) et la carotte à l'aide du tamis à sauce, avec la goulotte à pulpe en position fermée. L'extraction devrait remplir environ 6 tasses de jus.

Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive et le beurre à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu et que l'on obtienne une consistance mousseuse. Ajouter l'oignon et l'ail, et faire sauter pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que le mélange soit odorant. Ajouter le jus de tomate et l'origan, et baisser le feu pour faire mijoter. Faire cuire en remuant de temps en temps pendant 60 à 90 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce épaississe à la consistance souhaitée. Assaisonner à votre convenance de sel et de poivre.

La sauce se conserve jusqu'à 5 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique, ou jusqu'à 3 mois au congélateur.

Sauce aux poires et au caramel

Pour : 3/4 de tasse

Cette sauce aux poires et au caramel utilise du jus de poires fraîches et de la liqueur de poire, dont la touche de fruit frais donne une nouvelle saveur à la sauce maison au caramel. Elle fait des merveilles sur une glace à la vanille ou à la cannelle maison, et ajoute une touche diaboliquement délicieuse sur une tranche de gâteau au chocolat.

Durée totale : 40 minutes

2 ou 3 poires Comice ou Anjou coupées en tranches

½ tasse de sucre cristallisé

1 pincée de crème de tartre

2 cuillères à soupe de crème épaisse

1 cuillère à soupe de beurre

⅛ de cuillère à thé de sel

1 cuillère à soupe de liqueur de poire

Extraire le jus des poires à l'aide du tamis à basse teneur en pulpe. Passer dans une passoire très fine pour retirer les gros morceaux ou les peaux. L'extraction devrait remplir environ 1 tasse de jus.

Faire cuire le jus à feu moyen à vif dans une petite casserole en remuant de temps en temps pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe et prenne une couleur de caramel écossais, et que sa quantité soit réduite à ¼ de tasse. La mettre de côté.

Dans une petite casserole à bords élevés, mélanger le sucre, 2 cuillères à soupe d'eau et la crème de tartre, et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Lorsque le mélange commence à bouillir, arrêter de remuer et couvrir la casserole durant 2 minutes (l'accumulation de vapeur va dissoudre tous les résidus de cristaux de sucre sur les bords de la casserole). Découvrir et faire cuire sans remuer pendant 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que le sucre ait caramélisé pour prendre une couleur de bière claire, tout en faisant tournoyer la casserole au besoin pour conserver une couleur homogène.

Retirer du feu et ajouter en remuant le jus de poires, la crème, le beurre et le sel jusqu'à obtenir une consistance homogène (verser avec précaution pour éviter toute éclaboussure, car le mélange bouillonne vigoureusement). Verser la liqueur de poire et laisser refroidir. La sauce au caramel se conserve jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur dans un bocal en verre ou dans un récipient hermétique. Réchauffer avant de servir.

Sauce aux pommes et poires épicée

Pour 4 tasses

Un classique revisité, cette sauce aux pommes et aux poires se déguste mélangée à des flocons d'avoine chauds, ou en guise de dessert rapide pour un soir de semaine. Pour assurer une bonne texture, ne pas oublier d'éplucher les pommes avant de les passer à l'extracteur.

2 livres (900 g) de pommes épluchées, parées et en tranches

1 livre (450 g) de poires parées et en tranches

¼ de tasse de sucre brun

1 cuillère à thé de cannelle

½ cuillère à thé de noix de muscade râpée

¼ de cuillère à thé de clous de girofle moulus

Fixer le tamis à sauce sur le batteur sur socle KitchenAid® muni de l'extracteur, et passer les pommes et les poires dans l'extracteur. Verser la pulpe de pommes et de poires dans une casserole et ajouter le sucre brun, la cannelle, la noix de muscade et les clous de girofle. Faire mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Pour conserver la sauce, la laisser refroidir et la verser à la cuillère dans un récipient à couvercle hermétique. Elle se conserve au réfrigérateur pendant 2 à 3 semaines.

Confitures et gelées

Gelée à l'ananas et à l'orange

Pour 3 demi-pintes

Cette gelée fera le bonheur des amateurs de fruits exotiques. S'il semble que l'ananas ne donne pas suffisamment de jus, essayer de passer la pulpe à la machine une deuxième fois.

1 gros ananas épluché, dont le cœur a été retiré, et coupé en huit morceaux

2 oranges Navel épluchées

2 tasses de sucre cristallisé

3 cuillères à soupe de pectine en poudre

Passer l'ananas et les oranges dans le tamis à haute teneur en pulpe. Mesurer quatre tasses de jus d'ananas-oranges et les verser dans une casserole basse et large d'une contenance de 5 pintes (4,7 L) minimum.

Fouetter le sucre et la pectine en poudre, et incorporer le jus d'ananas-oranges. Faire chauffer la casserole à feu vif et porter à ébullition.

Maintenir la confiture en ébullition, en remuant régulièrement, pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elle s'épaississe. Lorsque la confiture a atteint son point de prise, elle forme une couche épaisse sur les côtés de la casserole. On peut également utiliser un thermomètre à sirop de sucre, ou un thermomètre à lecture instantanée. Lorsque la gelée a atteint 221°F (105°C), la cuisson est terminée.

Une fois la confiture terminée, la verser dans des bocaux Mason propres. Essuyer le pourtour des bocaux et utiliser des couvercles et des capsules neufs. Placer les bocaux dans une marmite remplie d'eau chauffée juste en-deçà du point d'ébullition, en s'assurant que les bocaux soient entièrement immergés. Une fois que l'eau recommence à bouillir, régler une minuterie à 10 minutes.

Lorsque les 10 minutes se sont écoulées, retirer les bocaux de la marmite et les placer à refroidir sur un torchon de cuisine replié. Les bocaux scellés peuvent se conserver jusqu'à une année.

Confiture de fraises à la vanille

Pour 4 demi-pintes

Cette confiture onctueuse ravira les enfants à coup sûr. L'utilisation d'une gousse de vanille à la place d'extrait rend la confiture plus savoureuse.

3 livres (1,3 kg) de fraises lavées et équeutées

2 tasses de sucre cristallisé

1 gousse de vanille fendue et grattée

2 cuillères à soupe de pectine en poudre

1 cuillère à thé de jus de citron

Passer les fraises dans le tamis à haute teneur en pulpe. Mesurer quatre tasses de pulpe de fraises et les verser dans une casserole basse et large d'une contenance de 5 pintes (4,7 L) minimum.

Fouetter le sucre, les graines de la gousse de vanille et la pectine en poudre, et incorporer le mélange à la pulpe de fraises. Faire chauffer la casserole à feu vif et porter à ébullition.

Maintenir la confiture en ébullition, en remuant régulièrement, pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elle s'épaississe. Incorporer le jus de citron dans les cinq dernières minutes de la cuisson. Lorsque la confiture a atteint son point de prise, elle forme une couche épaisse sur les côtés de la casserole.

Une fois la confiture terminée, la verser dans des bocaux Mason propres. Essuyer le pourtour des bocaux et utiliser des couvercles et des capsules neufs. Placer les bocaux dans une marmite remplie d'eau chauffée juste en-deçà du point d'ébullition, en s'assurant que les bocaux soient entièrement immergés. Une fois que l'eau recommence à bouillir, régler une minuterie à 10 minutes.

Lorsque les 10 minutes se sont écoulées, retirer les bocaux de la marmite et les placer à refroidir sur un torchon de cuisine replié. Les bocaux scellés peuvent se conserver jusqu'à une année.

Plats principaux

Cari de tofu et de carottes

Pour : 4 portions

La saveur des carottes fraîches déborde de ce cari léger, avec une pointe piquante et épicée. Servir avec du tofu ou des morceaux de poulet, du riz, des germes de soya et des pousses de pak-choï pour un repas bien nourrissant.

Durée totale : 30 minutes

1 livre (450 g) de carottes fraîches

2 patates douces moyennes (environ 3/4 de livre [340 g]), épluchées

1 pouce (2,5 cm) de morceau de gingembre frais

1 gousse d'ail

1 pomme épépinée

2 cuillères à thé d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de pâte de cari rouge thaï

3 tasses de bouillon de légumes

1 tasse de lait de coco léger

1 cuillère à soupe de jus de lime

1 cuillère à soupe de sauce de soja

1 livre (450 g) de tofu coupé en cubes

Passer les carottes et les patates douces dans le tamis à basse teneur en pulpe, et ajouter ensuite le gingembre, l'ail et la pomme. L'extraction devrait remplir environ 1 tasse de liquide.

Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter la pâte de cari et mélanger pendant environ 1 minute, jusqu'à ce que la préparation devienne odorante. Ajouter le mélange de jus de carottes et le bouillon de légumes, et baisser le feu pour faire mijoter. Ajouter en remuant le lait de coco, le jus de lime et la sauce de soja à votre convenance. Ajouter les cubes de tofu et faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit chaud de manière uniforme. Servir chaud.

Gâteaux à la pulpe de légumes et au quinoa

Pour : 16 gâteaux (5 à 6 portions)

Ces gâteaux salés au quinoa goûteux et riches en protéines permettent de faire bon usage de la pulpe des restes de légumes. Ces gâteaux se dégustent tels quels, avec une sauce tartare ou à l'aïoli, ou en guise de galette végétarienne entre deux mini pains à hamburger. Cette recette se base sur un mélange de pulpe de tubercules farineux (carottes, betteraves ou encore patates douces) auquel on ajoute des fruits (comme par exemple des pommes). Lorsque l'on met de côté de la pulpe de légumes, retirer toutes les peaux, trognons ou pépins non comestibles des fruits et des légumes avant de procéder à l'extraction.

Durée totale : 45 minutes

4 gros œufs

1 tasse de quinoa, rincé et cuit selon les instructions de l'emballage (environ 3 tasses de quinoa cuit)

2 tasses de pulpe de légumes

1 tasse de chapelure japonaise panko

1 gros oignon finement haché

4 gousses d'ail émincées

⅓ de tasse de persil frais préemballé, haché

½ cuillère à thé de sel casher

½ cuillère à thé de poivre noir fraîchement moulu

4 onces (½ tasse) de fromage de chèvre émietté

⅓ de tasse d'huile d'olive (utilisée en plusieurs fois)

Préchauffer le four à 250°F (121°C).

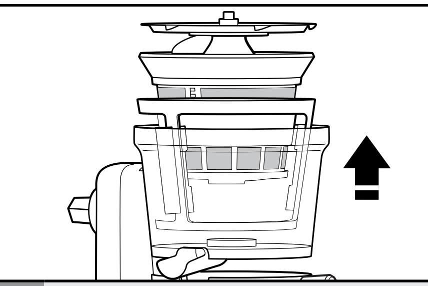
Fouetter les œufs dans un grand bol à mélanger. Incorporer le quinoa, la pulpe de légumes, la chapelure, l'oignon, l'ail, le persil, le sel et le poivre, et mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène. Incorporer les miettes de fromage de chèvre.

Former des galettes de ½ pouce (1,3 cm) d'épaisseur, en utilisant ¼ de tasse du mélange de quinoa par gâteau. Pour donner la même taille à tous les gâteaux, les tasser à l'aide d'une tasse à mesurer légèrement huilée. Disposer sur une assiette légèrement huilée, et répéter l'opération avec le reste du mélange de quinoa. Mettre les gâteaux au réfrigérateur pendant 15 minutes avant la cuisson.

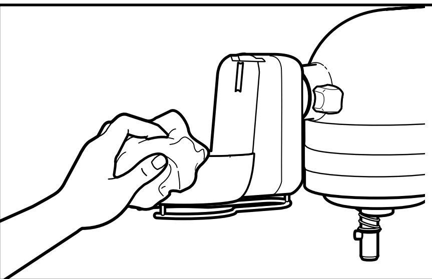
Dans une grande poêle antiadhésive, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive à feu moyen. Lorsque l'huile commence à chatoyer, déposer délicatement les gâteaux dans la poêle, sans trop la surcharger. Faire frire chaque côté pendant 4 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que les galettes deviennent brunes et croustillantes. Les déposer sur une plaque à pâtisserie et les maintenir au chaud dans le four pendant que l'on fait cuire les gâteaux restants en ajoutant de l'huile dans la poêle au besoin. Servir chaud.

Nettoyage de l’extracteur de jus

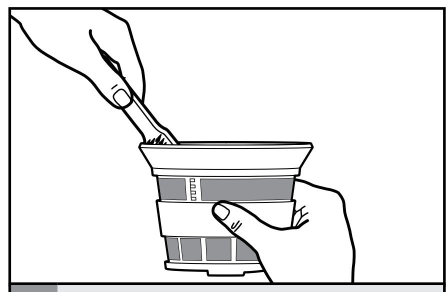
IMPORTANT : Pour éviter d’endommager l’extracteur à jus, ne pas laver ou immerger le bloc d’entraînement dans l’eau ou dans tout autre liquide. Toutes les autres pièces sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



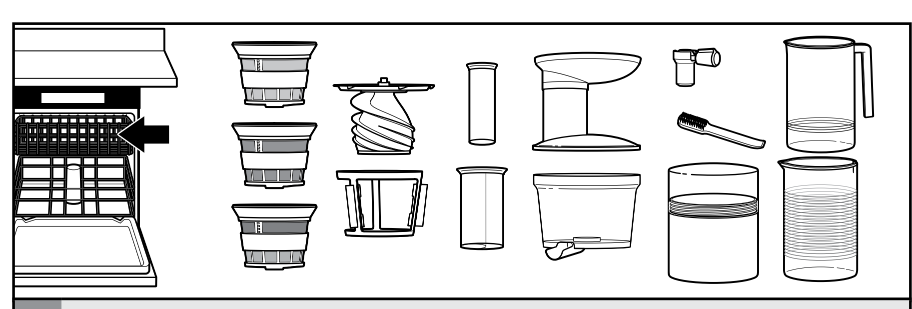
1 **Démontage :** Retirer le couvercle. Retirer la vis sans fin. Soulever le tamis fixé au panier filtre avec racleur, et le séparer du bol. Démonter la goulotte à pulpe.



2 Essuyer le bloc d’entraînement avec un chiffon imbibé d’eau tiède et savonneuse, puis l’essuyer avec un linge humide. Éviter d’utiliser des nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer qui pourraient égratigner le revêtement du bloc d’entraînement. Bien sécher avec un linge doux. Pour éviter d’endommager l’extracteur à jus, ne pas laver ou immerger le bloc d’entraînement dans l’eau ou dans tout autre liquide.



2 Nettoyer tout résidu alimentaire dans les tamis à l’aide de la brosse de nettoyage et d’eau tiède savonneuse. Ne jamais laver ou immerger le bloc d’entraînement dans de l’eau. Toutes les autres pièces sont lavables au lave-vaisselle.



3 Toutes les pièces de l’extracteur à jus, à l’exception du bloc d’entraînement, sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

L'extracteur de jus ne fonctionne pas





Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

- Vérifier que le batteur sur socle est branché dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Si tel est le cas, inspecter le fusible ou coupe-circuit du circuit électrique auquel le batteur sur socle est raccordé et s'assurer que le circuit est fermé.
- Vérifier si l'extracteur de jus a été correctement assemblé.

Si le problème ne peut être résolu : Voir la section “Garantie”. Ne pas retourner l'extracteur de jus au vendeur - un vendeur n'assure pas de service après-vente. Le numéro de série pour le service après-vente se trouve en-dessous du bloc d'entraînement.

Le jus ne s'écoule pas suffisamment, ou s'écoule de l'éjecteur à pulpe

1. Vérifier le joint d'étanchéité en caoutchouc :

- Vérifier si le joint d'étanchéité situé au bas de l'extracteur de jus est correctement placé. Si l'on souhaite que le jus s'écoule à travers l'éjecteur à pulpe, s'assurer de retirer le joint d'étanchéité en caoutchouc.

2. S'assurer que l'on utilise des fruits ou des légumes frais.

- Toutes les carottes, y compris les mini-carottes, doivent être introduites une par une dans la petite goulotte.

L'embrayage s'accroche

- Vérifier que l'extracteur n'est pas engorgé par un trop grand nombre d'aliments.
- S'assurer que toutes les graines dures ont été retirées.

Émet un couinement ou un cliquetis, ou tremble lorsqu'il produit du jus

- Il est normal que l'appareil émette un couinement. Cela correspond au bruit du jus pressé par la vis sans fin.
- Il est normal que l'appareil tremble. Cela signifie que le moteur fonctionne correctement.
- Un cliquetis signifie que la vis sans fin a cessé de tourner. Ceci n'est pas normal. Éteindre le batteur sur socle, et déboucher la vis sans fin.

Garantie de l'extracteur de jus KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants de l'extracteur de jus lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	Remplacement sans difficulté de l'extracteur de jus. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** du Centre d'eXpérience de la clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.
KitchenAid ne paiera pas pour :	**A**. Les réparations lorsque l'extracteur de jus est utilisé hors du cadre d'un usage unifamilial normal. **B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. **C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer l'extracteur de jus dans un centre de réparation autorisé. **D.** Les pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour l'extracteur de jus lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

Garantie de remplacement sans difficulté – 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Porto Rico

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si l'extracteur de jus cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que l'extracteur de jus d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si l'extracteur de jus cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

À réception de l'extracteur de jus de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer l'extracteur de jus d'origine.

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si l'extracteur de jus cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera l'extracteur de jus par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si l'extracteur de jus cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777,** du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu l'extracteur de jus de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer l'extracteur de jus d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel l'extracteur de jus a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

1-800-807-6777

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique:

01-800-0022-767.

BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com, o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto que es incluido.



Únase a nosotros en la cocina, visite **www.kitchenaid.com**.

ÍNDICE

COMPROBANTE DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Siempre guarde una copia del recibo de compra, en el que se muestra la fecha de compra de su juguera. El comprobante de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar la juguera, llene y envíe la tarjeta de registro de su producto, que fue empacada con la unidad, o regístrelo en línea, en www.kitchenaid.com. Esta tarjeta nos permitirá contactarle en el caso improbable de que haya una notificación de seguridad relacionada con el producto, y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía. Complete lo siguiente para su información personal:

Número de modelo ____________________

Número de serie ____________________

Fecha de compra ____________________

Nombre de la tienda ____________________

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".
Estas palabras significan:



Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.



Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

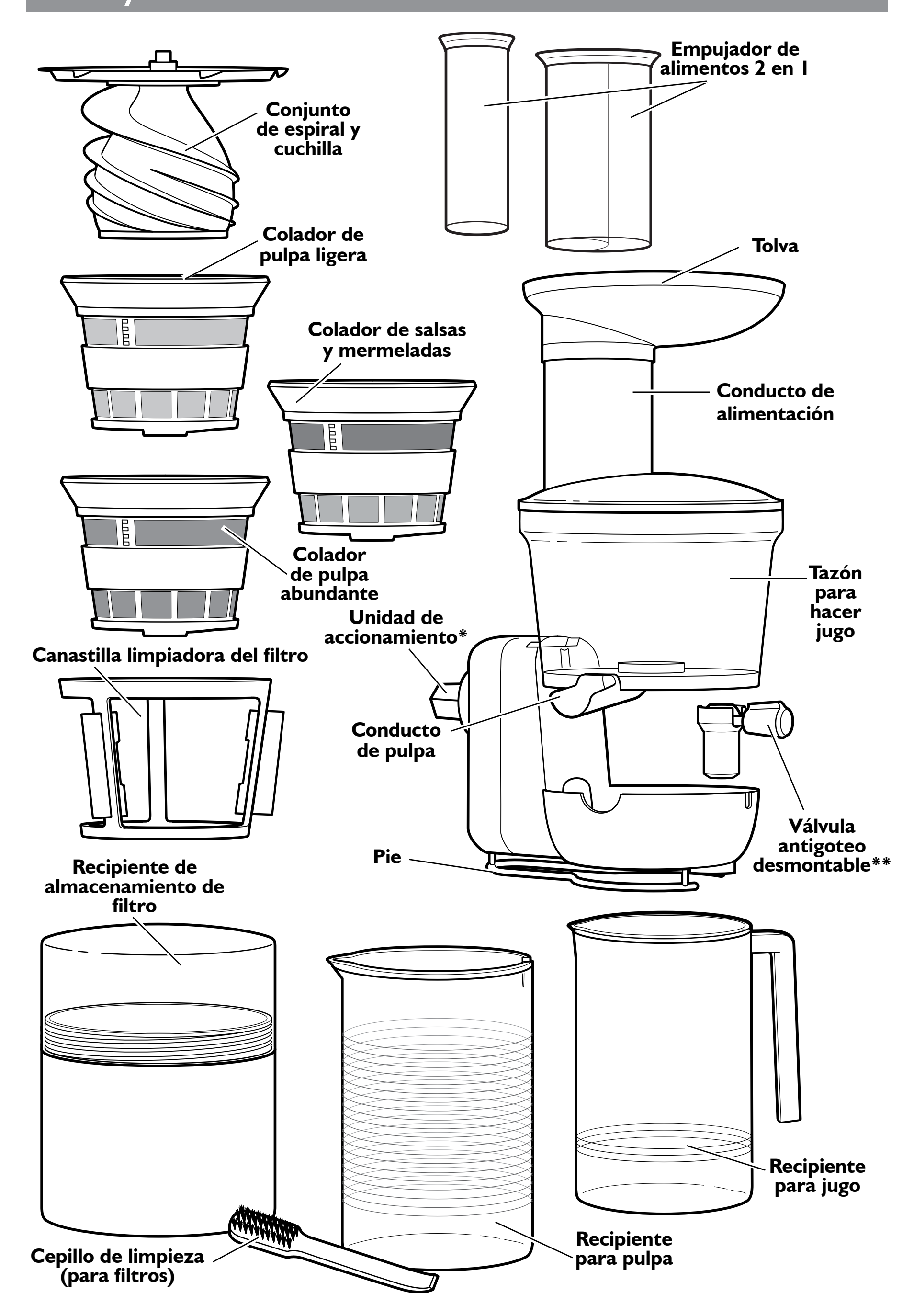
Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Siempre asegúrese de que la tapa de la juguera esté cerrada con firmeza antes de que se encienda el motor de la batidora con base. No quite la tapa mientras la juguera esté funcionando.
3. Asegúrese de poner en OFF (Apagar) la batidora con base (y separarla de la juguera) después de cada uso de la juguera y antes de la limpieza. Asegúrese de que el motor se detenga por completo antes de desensamblar el producto.
4. No introduzca los dedos ni otros objetos en la abertura de la juguera mientras esta esté funcionando. Si queda un alimento atascado en la abertura, empújelo hacia abajo con el empujador o con otro trozo de fruta o verdura. Nunca introduzca nada con las manos. Use siempre el empujador. Cuando no pueda usar este método, apague el motor y desensamble la juguera para quitar el alimento restante.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento.
6. El uso de aditamentos no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
7. No lo use al aire libre.
8. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
9. No use el aparato si se dañó el espiral giratorio o alguna pieza giratoria. Contacte al centro de servicio técnico autorizado para obtener información sobre el examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico del producto.
10. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora en agua ni en ningún otro líquido.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
12. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
13. No la abra hasta que se detenga la cuchilla.
14. Para no dañar el conjunto de engranajes, no la sumerja en agua ni otros líquidos.
15. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas y accesorios

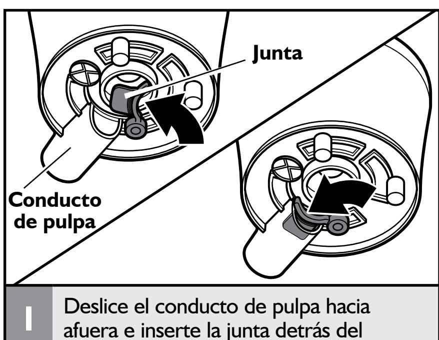


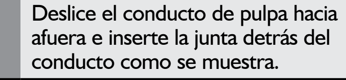
*Límpielo con un paño solamente. Vea la sección "Cuidado y limpieza" para obtener más información.
**La válvula antigoteo removible puede limpiarse como una pieza.

Cómo ensamblar las piezas de la juguera

Antes del primer uso

Antes de usar la juguera por primera vez, limpie las piezas de esta con un paño humedecido con agua tibia; luego pásele un paño húmedo. A fin de evitar dañar la juguera, no lave o sumerja la unidad de accionamiento en agua u otros líquidos. Seque con un paño suave. Vea la sección “Cuidado y limpieza”.

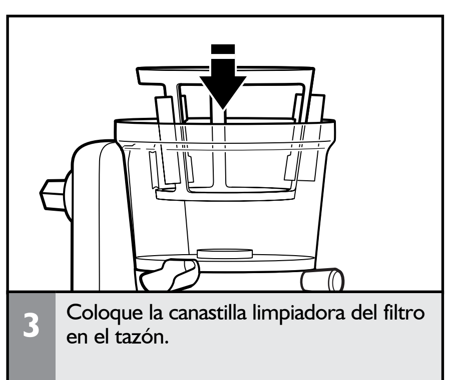




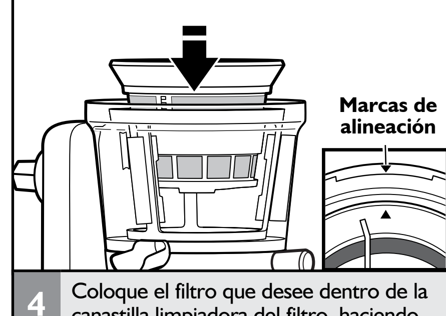
1 Deslice el conducto de pulpa hacia afuera e inserte la junta detrás del conducto como se muestra.



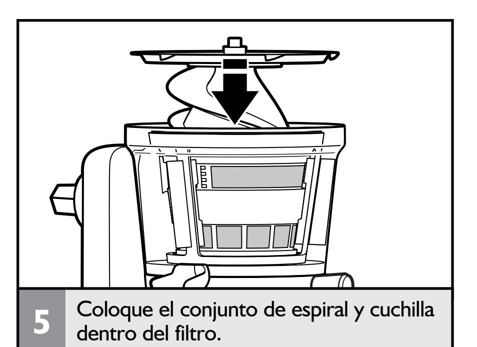
2 Coloque el tazón dentro de la unidad de accionamiento.



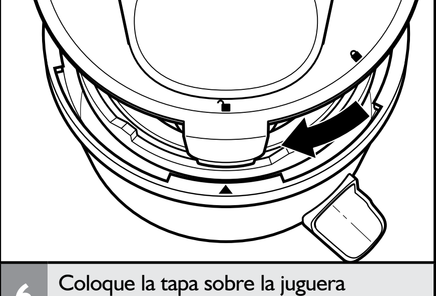
3 Coloque la canastilla limpiadora del filtro en el tazón.



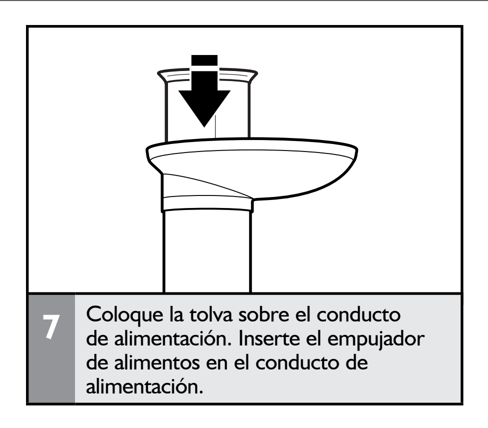
4 Coloque el filtro que desee dentro de la canastilla limpiadora del filtro, haciendo coincidir las marcas rojas de alineación del filtro y el tazón como se muestra.



5 Coloque el conjunto de espiral y cuchilla dentro del filtro.

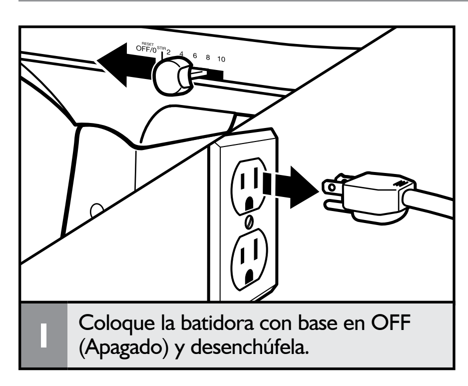


6 Coloque la tapa sobre la juguera alineando el ícono de desbloqueo de la tapa con la flecha roja en el tazón para hacer jugo. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.



7 Coloque la tolva sobre el conducto de alimentación. Inserte el empujador de alimentos en el conducto de alimentación.

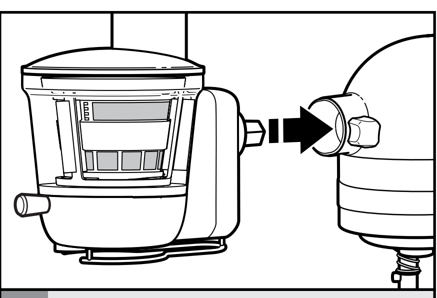
Fijación del conjunto de la juguera a la batidora con base



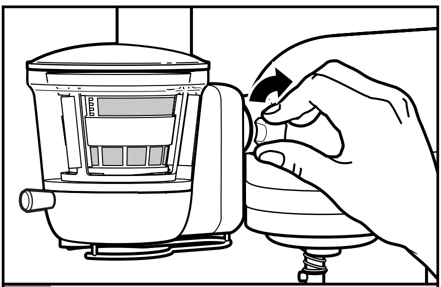
1 Coloque la batidora con base en OFF (Apagado) y desenchúfela.



2 **Para batidoras con base con cubierta de receptáculo para aditamentos con bisagra:** Levántela para abrirla.
Para batidoras con base con cubierta de receptáculo para aditamentos desmontable: Gire la perilla del aditamento en sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la cubierta del receptáculo para aditamentos.



3 Inserte la juguera en el receptáculo para aditamentos. Gire el aditamento hacia delante y hacia atrás si es necesario. La clavija de la cavidad del aditamento encajará en la muesca del borde del receptáculo cuando esté en la posición correcta.



4 Apriete la perilla del aditamento hasta que el aditamento de la juguera esté asegurado por completo a la batidora con base.



5 Coloque un recipiente tanto bajo el pico de jugo como el conducto de pulpa.

Preparación de jugo

IMPORTANTE: Se deben quitar las semillas o pepitas grandes antes de hacer el jugo para no dañar el espiral o las canastillas. Esto incluye frutas tales como: nectarinas, duraznos, mangos, damascos, ciruelas, cerezas, etc.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

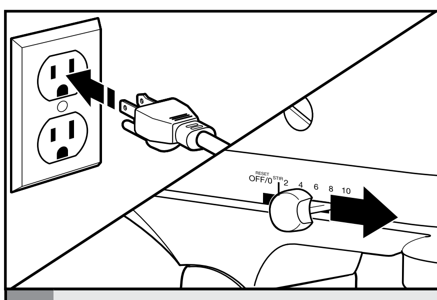
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

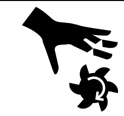
No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.



1 Enchufe en una toma de corriente de 3 terminales con connexión a tierra. Encienda la batidora con base a velocidad 10.

⚠ ADVERTENCIA



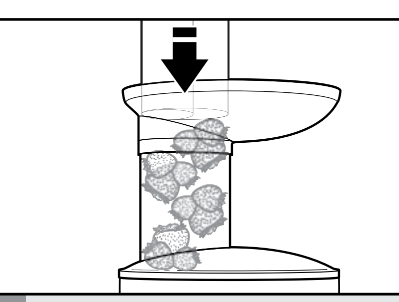
Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

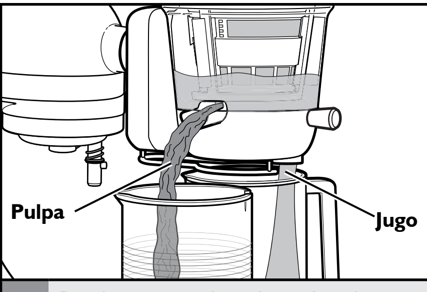
Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

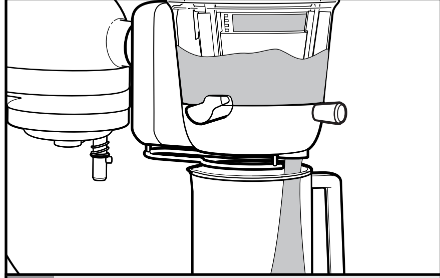


2 Coloque en la tolva los elementos que compondrán el jugo. Con el empujador de alimentos, introduzca los elementos lentamente en el tazón de la juguera.

FUNCIONAMIENTO DE LA JUGUERA



3 Para hacer jugo, el conducto de pulpa siempre debe estar empujado hacia adentro; esta es la posición abierta. Cuando el conducto de pulpa está abierto, la pulpa que se produce al hacer el jugo fluye por ese conducto, separándose del jugo.



4 Para hacer salsas, tire del conducto de pulpa hacia afuera; esta es la posición cerrada. Asegúrese de que la junta de goma esté en su lugar. Cuando el conducto de pulpa está cerrado, el jugo y la fibra salen por el conducto de jugo en forma de salsa.

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

Consejos rápidos

- El conducto de pulpa controla cuánto material fibroso o pulpa sale por el conducto de jugo.
  - Al tirarse del conducto de pulpa hacia afuera, este se cierra, lo que aumenta la cantidad de pulpa y fibra para las recetas de salsas.
  - Al empujarse el conducto de pulpa hacia adentro, este se abre, lo que reduce la cantidad de pulpa para las recetas de jugos.
- Recuerde abrir el conducto de pulpa al usar los filtros de pulpa abundante o ligera. El conducto de pulpa abierto evitará que la juguera se bloquee.
- La junta de goma de la parte inferior de la juguera debe colocarse correctamente para reducir la pérdida de jugo hacia el conducto de pulpa. Quite la junta de goma únicamente si quiere que el jugo fluya hacia el eyector de pulpa.
- Se debe abrir el antigoteo antes de hacer el jugo.
- Se deben quitar las semillas o pepitas grandes antes de hacer el jugo para no dañar el espiral o las canastillas. Esto incluye frutas tales como: nectarinas, duraznos, mangos, damascos, ciruelas, cerezas, etc.
- Antes de hacer salsa con frutas duras (como la manzana), se recomienda que las cocine al vapor durante unos 2 a 3 minutos.
- Ponga en funcionamiento el accesorio de la juguera durante 1 a 2 minutos después de insertar el último pedazo de alimento. Esto asegura que se extraiga la máxima cantidad de jugo.

Jugos

Jugo de zanahoria y jengibre

Para 1 vaso

12 zanahorias pequeñas a medianas

1 pieza de jengibre (picante) de ½ pulgada (1,3 cm)

Refrescante de pepinos

Para 1½ vasos

2 pepinos ingleses grandes

1 taza de espinaca fresca envasada

½ limón

NOTA: Si prefiere un jugo más dulce, agregue 1 manzana.

Jugo de manzana y granada

Para 1½ vasos

1 manzana gala grande

1 ½ tazas de granos de granada

Jugo de vitamina c

Para 1 vaso

6 fresas grandes

1 kiwi

½ taza de mango pelado y picado

Jugo rojo rubí

Para 1 vaso

½ taza de col envasada

1 manzana pequeña

1 remolacha

3 zanahorias medianas

Jugo de frutas de invierno

Para 2 vasos

1 manzana gala

1 pera de Anjou

1 naranja de ombligo, pelada si así lo desea

NOTA: Para obtener un sabor suave a naranja, pélelas antes de hacer el jugo.

Marinadas y salsas

Marinada de lima y cilantro (filtro de pulpa ligera)

Para 2 vasos

Los martes de tacos nunca serán lo mismo una vez que tenga esta marinada en su caja de herramientas culinaria. Úsela la próxima vez que prepare pollo, cerdo o carne de res.

4 limas

1 cebolla amarilla pequeña, pelada y cortada en cuartos

1 taza de hojas y tallos de cilantro envasados

6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

1 cucharada de azúcar granulada

1 cucharadita de sal kosher

½ cucharadita de pimienta negra recién molida

Calce el aditamento de su batidora con base - juguera KitchenAid® con el filtro para pulpa ligera. Haga jugo con dos limas y luego con la cebolla y el cilantro, y finalice con las limas restantes.

Vierta el jugo en un frasco con tapa hermética para líquidos y agregue el aceite de oliva, el azúcar, la sal kosher y la pimienta. Apriete la tapa y agite para combinar los ingredientes.
Use la mezcla como marinada o vinagreta.

Guárdela en el refrigerador hasta dos semanas.

Salsa de tomate clásica

Rinde: 3 ½ a 4 tazas

Una salsa de tomate clásica es fundamental en la cocina de todo cocinero.

La juguera hace con rapidez el trabajo que de otra manera sería una tarea tediosa de despepitar y colar los tomates, y produce una salsa suave perfecta para pastas, pizzas o lasañas. Use los mejores tomates que encuentre; los San Marzano o los Roma maduros son los mejores. Si no es época de tomates, los enlatados son una mejor opción.

Tiempo total: 2 horas

3 ½ (1,5 kg) de tomates Roma frescos, cortados en mitades, o 2 latas (28 onzas [828 cc]) de tomates San Marzano pelados

1 zanahoria mediana

1 cucharada de mantequilla sin sal

1 cucharada de aceite de oliva extra virgen

½ cebolla mediana picada fina

2 dientes de ajo, molidos

½ cucharadita de orégano seco

¼ cucharadita de sal

¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

Con el colador para salsa con el control de pulpa cerrado, haga jugo con los tomates (con sus jugos, si usa tomates enlatados) y la zanahoria. Debe obtener unas 6 tazas de jugo.

En una sartén grande a fuego medio, caliente aceite de oliva y mantequilla hasta que estén derretidos y espumosos. Agregue la cebolla y el ajo y sofría hasta que suelten aroma, aproximadamente 1 minuto. Agregue el jugo de tomate y orégano y hierva a fuego lento; continúe la cocción, revolviendo cada tanto, de 60 a 90 minutos o hasta que la salsa se espese y alcance la consistencia deseada. Agregue sal y pimienta a gusto.

La salsa se mantiene hasta 5 días refrigerada en un recipiente hermético, o hasta 3 meses congelada.

Salsa de peras y caramelo

Rinde: 3/4 taza

Esta salsa de peras y caramelo, que lleva la salsa de caramelo casera a otro nivel de sabor con frutas frescas, contiene jugo de peras frescas y licor de pera. Queda maravillosa cuando se sirve sobre helado casero de vainilla o canela, o simplemente rociada generosamente sobre una porción de pastel de chocolate.

Tiempo total: 40 minutos

2 ó 3 peras de Comice o Anjou, cortadas en cuartos

½ taza de azúcar granulada

1 pizca de crema de tártaro

2 cucharadas de crema espesa

1 cucharada de mantequilla

⅛ cucharadita de sal

1 cucharada de licor de pera

Haga jugo con las peras a través del filtro de pulpa ligera. Cuele a través de un tamiz de malla fina para quitar trozos grandes o cáscaras. Debe obtener aproximadamente 1 taza de jugo.

En una sartén pequeña, cocine el jugo a fuego medio a alto, revolviendo cada tanto, hasta que quede espeso, de color caramelo y reducido a ¼ taza, aproximadamente 10 minutos. Reserve.

En una sartén pequeña de bordes altos, combine el azúcar, 2 cucharadas de agua y la crema de tártaro, revolviendo hasta disolver el azúcar. Cuando la mezcla comience a hervir, deje de revolver y cubra la sartén durante 2 minutos (la acumulación de vapor disolverá los cristales de azúcar que hayan quedado en los costados de la sartén). Quite la tapa y cocine, sin revolver, unos 8 a 10 minutos o hasta que el azúcar se caramelice y adquiera un color de cerveza clara, moviendo la sartén según sea necesario para lograr un color uniforme en toda la mezcla.

Quítela del fuego y bátala con el jugo de peras reducido, la crema, la mantequilla y la sal hasta que quede uniforme (la mezcla estará burbujeante, así que viértala con cuidado para evitar salpicaduras). Agregue el licor de pera revolviendo y deje enfriar. La salsa de caramelo se mantiene hasta 2 semanas refrigerada en un frasco de vidrio o recipiente hermético. Caliéntela antes de servirla.

Salsa especiada de manzanas y peras

Para 4 tazas

Esta salsa de manzanas y peras, que le agrega un toque especial a la salsa clásica, queda muy bien mezclada con avena caliente o servida como un postre rápido para los días de semana. Para asegurar una buena textura, cerciórese de pelar las manzanas antes de preparar la salsa.

2 libras (900 g) de manzanas peladas, descarozadas y cortadas en cuartos

1 libra (450 g) de peras descarozadas y cortadas en cuartos

¼ taza de azúcar morena

1 cucharadita canela

½ cucharadita de nuez moscada rallada

¼ cucharadita de clavo de olor molido

Calce el aditamento de su batidora con base - juguera KitchenAid® con el filtro para salsas e introduzca las manzanas y peras a través del aditamento. Vierta la pulpa de manzanas y peras en una sartén y agregue el azúcar morena, la canela, la nuez moscada y el clavo de olor. Cocine a fuego lento hasta que la salsa se espese.

Para guardarla, deje enfriar a temperatura ambiente y transfiérala con una cuchara a un recipiente con tapa hermética.Se mantiene de 2 a 3 semanas en el refrigerador.

Mermeladas y jaleas

Jalea de naranjas y piña

Para 3 medias pintas

Esta jalea es un éxito entre los amantes de las frutas tropicales. Si no obtiene suficiente jugo de la piña, intente obtener más introduciendo la pulpa obtenida una segunda vez en la máquina.

1 piña grande pelada, sin corazón, cortada en octavos

2 naranjas de ombligo peladas

2 tazas de azúcar granulada

3 cucharadas de pectina en polvo

Introduzca la piña y las naranjas a través del filtro de pulpa abundante. Mida cuatro tazas del jugo de piña y naranjas en una olla baja y ancha con una capacidad mínima para 5 cuartos de galón (4,7 L).

Bata el azúcar y la pectina en polvo y agrégueles el jugo de piña y naranjas. Coloque la olla a fuego alto y lleve a hervor.

Hierva el dulce revolviendo con regularidad durante 15 a 20 minutos, hasta que quede espeso. Cuando el dulce alcance el punto de equilibrio, formará una capa espesa a los lados de la olla. Otra forma de verificar el punto de equilibrio consiste en usar un termómetro para caramelo o de lectura instantánea. Cuando la jalea cocida llega a 221 °F (105 °C), está lista.

Una vez terminado el dulce, colóquelo con un embudo en frascos de vidrio limpios aptos para mezclas calientes. Limpie los bordes de los frascos y colóqueles tapas y aros nuevos. Coloque los frascos en una olla con agua recién hervida, asegurándose de que el agua los cubra por completo. Cuando el agua vuelva a hervir, coloque un temporizador para que suene en 10 minutos.

Cuando haya transcurrido ese tiempo, quite los frascos de la olla y póngalos a enfriar sobre un repasador plegado. Los frascos sellados mantienen el producto en los estantes hasta un año.

Dulce de vainilla y fresas

Para 4 medias pintas

Este dulce suave siempre es un éxito con los chicos. La jalea tiene un mejor sabor al usar la vaina de vainilla en lugar del extracto.

3 libras (1,3 kg) de fresas lavadas y sin cabitos

2 tazas de azúcar granulada

1 vaina de vainilla dividida y rallada

2 cucharadas de pectina en polvo

1 cucharadita de jugo de limón

Introduzca las fresas a través del filtro de pulpa abundante. Mida cuatro tazas de la pulpa de fresas y viértalas en una olla baja y ancha con una capacidad mínima para 5 cuartos de galón (4,7 L).

Bata el azúcar, las semillas de la vaina de vainilla y la pectina en polvo, y agréguelas a la pulpa de fresas. Coloque la olla a fuego alto y lleve a hervor.

Hierva el dulce revolviendo con regularidad durante 15 a 20 minutos, hasta que quede espeso. Agregue el jugo de limón en los últimos cinco minutos de cocción. Cuando el dulce alcance el punto de equilibrio, formará una capa espesa a los lados de la olla.

Una vez terminado el dulce, colóquelo con un embudo en frascos de vidrio limpios aptos para mezclas calientes. Limpie los bordes de los frascos y colóqueles tapas y aros nuevos. Coloque los frascos en una olla con agua recién hervida, asegurándose de que el agua los cubra por completo. Cuando el agua vuelva a hervir, coloque un temporizador para que suene en 10 minutos.

Cuando haya transcurrido ese tiempo, quite los frascos de la olla y póngalos a enfriar sobre un repasador plegado. Los frascos sellados mantienen el producto en los estantes hasta un año.

Platos principales

Curry de zanahorias y tofu

Rinde: 4 porciones

Este curry suave tiene un sabor de zanahorias frescas y un toque picante y especiado. Sírvalo con tofu o tiras de pollo, arroz, brotes de soya y bok choy (repollo chino) pequeño para formar una comida sustanciosa.

Tiempo total: 30 minutos

1 libra (450 g) de zanahorias frescas

2 camotes medianos (aproximadamente 3/4 de libra [340 g]), pelados

1 pieza de jengibre fresco de 1 pulgada (2,5 cm)

1 diente de ajo

1 manzana sin semillas

2 cucharaditas de aceite de oliva

1 cucharada de pasta de curry rojo tailandés

3 tazas de caldo de verduras

1 taza de leche de coco descremada

1 cucharada de jugo de lima

1 cucharada de salsa de soya

1 libra (450 g) de tofu cortado en cubos

Introduzca las zanahorias y camotes a través del filtro de pulpa ligera, seguidos del jengibre, el ajo y la manzana. Debe obtener aproximadamente 1 taza de líquido.

Caliente el aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Agregue la pasta de curry y revuelva hasta que suelte aroma, aproximadamente 1 minuto. Agregue la mezcla del jugo de zanahorias y el caldo de verduras y lleve a hervor a fuego lento. Vierta la leche de coco, el jugo de lima y la salsa de soya a gusto. Agregue los cubos de tofu y cocine hasta que todo esté caliente. Sírvalos tibios.

Pasteles de pulpa de verduras y quínoa

Rinde: 16 pasteles (5 a 6 porciones)

Aproveche esos restos de pulpa de verduras con estos deliciosos pasteles de quínoa llenos de sabor y proteínas. Estos pasteles son excelentes solos, con salsa tártara o alioli, o como hamburguesas vegetarianas emparedadas entre panecillos. Una mezcla de pulpa de verduras de raíz con almidón, tales como zanahorias, remolachas o camotes, con un poco de fruta agregada (por ejemplo, manzanas) es la mejor base para esta receta. Al usar cualquier pulpa que le haya quedado de antes para hacer jugo, quíteles las cáscaras no comestibles, carozos y semillas a las frutas y verduras.

Tiempo total: 45 minutos

4 huevos grandes

1 taza de quínoa, lavada y cocida de acuerdo con las instrucciones del paquete (aproximadamente 3 tazas cocidas)

2 tazas de pulpa de verduras

1 taza de panko (pan rallado japonés)

1 cebolla grande, picada fina

4 dientes de ajo, molidos

⅓ de taza de perejil fresco envasado, picado

½ cucharadita de sal kosher

½ cucharadita de pimienta negra recién molida

4 onzas (½ taza) de queso de cabra desmenuzado

⅓ de taza de aceite de oliva, distribuido

Precaliente el horno a 250 °F (121 °C).

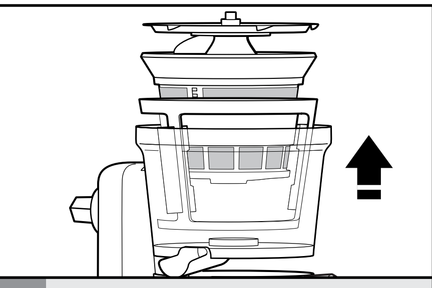
Bata los huevos en un tazón para mezclar grande. Agregue la quínoa, la pulpa de verduras, el pan rallado, la cebolla, el ajo, el perejil, la sal y la pimienta y mezcle hasta incorporar todo.

Incorpore el queso de cabra desmenuzado. Forme hamburguesas de ½ pulgada (1,3 cm) de grosor con ¼ de taza de la mezcla de quínoa por cada pastel. Para asegurar un tamaño uniforme, presione la mezcla dentro de una taza medidora ligeramente aceitada. Dispóngala en un plato ligeramente aceitado y repita la operación con la mezcla de quínoa restante. Refrigere los pasteles 15 minutos antes de cocinarlos.

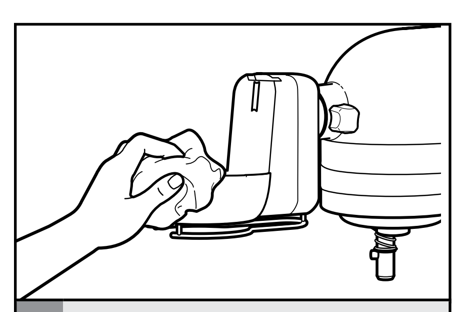
En una sartén antiadherente grande, ponga a calentar 2 cucharadas de aceite de oliva a fuego medio. Cuando el aceite comience a dorarse, introduzca los pasteles con suavidad en la sartén, sin llenarla en exceso. Cocine 4 ó 5 minutos de cada lado o hasta que queden dorados y crocantes. Transfiera los pasteles a una bandeja para hornear y colóquelos en el horno para mantenerlos calientes mientras cocina los restantes, agregando aceite a la sartén según sea necesario. Sírvalos tibios.

Limpieza la juguera

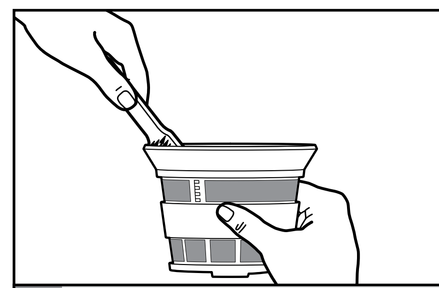
IMPORTANTE: A fin de evitar dañar la juguera, no lave o sumerja la unidad de accionamiento en agua u otros líquidos. Todas las demás piezas pueden lavarse en la canasta superior de la lavavajillas..



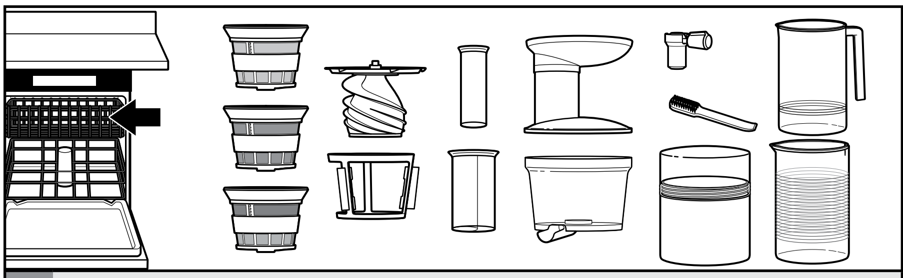
1 **Para desensamblarla:** Quite la tapa. Quite el espiral. Levante el filtro ensamblado y la canastilla limpiadora del filtro del tazón, y sepárelos. Desensamble el conducto de pulpa.



2 Limpie la unidad de accionamiento con un paño tibio y húmedo, y luego pásele un paño húmedo. Evite el uso de productos de limpieza abrasivos o estropajos para fregar, ya que pueden rayar el acabado de la unidad de accionamiento. Seque completamente con un paño suave. A fin de evitar dañar la juguera, no lave o sumerja la unidad de accionamiento en agua u otros líquidos.



3 Con el cepillo con agua tibia jabonosa, limpie los filtros para quitarles los alimentos y residuos atascados. Nunca lave ni sumerja en el agua la unidad de accionamiento. Todas las demás piezas son aptas para lavavajillas.



4 Todas las piezas de la juguera, excepto la unidad de accionamiento, pueden lavarse en la canasta superior de la lavavajillas.

La juguera no funciona

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

- Revise que la batidora con base se haya enchufado en un contacto de 3 terminales con conexión a tierra. Si lo está, revise el fusible o el cortacircuitos del circuito eléctrico al que está conectada la batidora con base y asegúrese de que el circuito esté cerrado.
- Asegúrese de que el aditamento de la juguera se haya ensamblado correctamente.

Si no se puede corregir el problema: Vea la sección “Garantía”. No devuelva la juguera a la tienda; los vendedores minoristas no proveen servicio técnico. El número de serie para el servicio técnico se encuentra en la parte inferior de la unidad de accionamiento.

No sale suficiente jugo o sale jugo del eyector de pulpa

1. Revise la junta de goma:

- Compruebe que la junta de goma ubicada en la parte inferior de la juguera esté colocada correctamente. Si quiere que el jugo fluya al eyector de pulpa, asegúrese de quitar la junta de goma.

2. Asegúrese de usar frutas o verduras frescas.

- Todas las zanahorias, incluidas las “baby”, deben introducirse por el conducto pequeño de a una por vez.

El embrague se traba

- Asegúrese de que no haya demasiados elementos en la juguera.
- Asegúrese de que se eliminen las semillas duras.

Hace un chirrido o chasquido, o se sacude cuando hace jugo

- Es normal que se escuche un chirrido. Es el sonido del jugo que es exprimido por el espiral.
- Es normal que la máquina se agite. Esto indica que el motor funciona correctamente.
- Un sonido de chasquido indica que el espiral dejó de girar. Esto no es normal. Apague la batidora con base y luego quite la obstrucción del espiral.

Garantía del aditamento de la juguera KitchenAid® para los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para los aditamentos de jugueras usados en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección: 	Reemplazo sin dificultades para su aditamento de juguera. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio o llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390.** O BIEN Las piezas de repuesto o costos de trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales y en la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	**A.** Reparaciones cuando su aditamento de juguera se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia. **B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. **C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el aditamento de juguera a un centro de servicio autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para aditamentos de jugueras operados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Garantía de reemplazo sin dificultades – En los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el aditamento de juguera presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución del aditamento de juguera original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su aditamento de juguera fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales)

Cuando usted reciba el aditamento de juguera de reemplazo, use el cartón y los materiales de empaque para empacar el aditamento de juguera original.

Garantía de reemplazo sin dificultades – en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el aditamento de juguera presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará su aditamento de juguera con uno idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su aditamento de juguera sfallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando usted reciba el aditamento de juguera de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar el aditamento de juguera original y envíela a KitchenAid.

Cómo obtener servicio técnico después de que expire la garantía o cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Centro para la eXperiencia del cliente,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el aditamento de juguera para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777.**

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin costo al **01-800-0022-767.**



W10631028B 08/14